



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 2017

Fleurs de chêne

TERROIR

Kimmeridgien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

42 ans.

EXPOSITION

Rive droite du Serein.

MILLESIME

En 2017, la vigne a pleinement profité d'un printemps estival, prenant, dès le débourrement (début avril), une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. L'été, ponctué de quelques épisodes caniculaires, a lui aussi participé à la précocité du millésime. Notre parcelle a, par chance, été épargné de tout épisode de gel, contrairement à certaines zones durement touchées. La campagne s'est déroulée du 11 au 20 septembre, grâce au concours de notre habituelle équipe de 70 personnes! L'expression aromatique des 2017 est dominée par les notes florales et minérales. Tension présente, concentration soutenue, équilibre atteint!

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h). Départ de fermentation alcoolique en cuves puis entonnage. Fin de FA, FML puis élevage en pièces bourguignonnes de 228 litres (pièces ayant déjà contenu de 3 à 10 vins). Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Nez acidulé (pêche blanche) dans la jeunesse, qui évolue vers le beurre et la noisette avec le temps. Bouche ronde sans excès, arômes de caramel blond; bon équilibre entre la matière et la vivacité. La présence du bois est très discrète, et s'amenuise avec la garde. A déguster avec des poissons (sole meunière, truite aux amandes), des volailles rôties ou des fromages (saint-nectaire, reblochon, cantal).

VENDANGES

Manuelles, le 15 septembre 2017.

RENDEMENT

60 hl/ha

PRODUCTION TOTALE

13 380 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 11 septembre 2019.