



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 2019 Fleurs de chêne

TERROIR

Kimmeridgien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

44 ans

EXPOSITION

Rive droite du Serein.

MILLESIME

Un millésime en deux temps : froid puis chaud. D'abord un débourrement précoce suivi de gelées matinales à répétition. Puis l'installation de la chaleur avec des températures qui ont dépassé les 40°C. Les pluviomètres sont quant à eux restés désespérément vides. La pluie tant attendue n'est tombée qu'en fin de vendanges. La qualité des raisins est belle, mais leur quantité plus faible que nos attentes. Quoi qu'il en soit, l'acidité est préservée et les équilibres sont beaux.

VENDANGES

Manuelles, le 20 septembre 2019.

RENDEMENT

50 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h). FA et FML en cuves inox 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 et de mirabelle ; bon équilibre entre la matière et la vivacité. La présence du bois est 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).

PRODUCTION TOTALE

4 435 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 6 août 2021.