



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

## Bourgogne blanc 2018

### Cuvée M

#### TERROIR

Sol oxfordien, argilo-limoneux, commune d'Accolay.

#### AGE DES VIGNES

28 ans.

#### EXPOSITION

Sud - sud/ouest.

#### MILLESIME

L'hiver connaît des pluies importantes permettant de reconstituer les réserves hydriques. La végétation démarre tôt, tout en échappant aux gelées. Un printemps idéal favorise le bon développement de la vigne, et le potentiel de récolte se dessine alors avec des formes généreuses. La fin du printemps et l'été se montrent à la fois chauds, ensoleillés et secs, permettant de tenir les maladies à l'écart. En effet, d'avril à septembre, le vignoble connaît des conditions météo hors norme avec des précipitations en deçà des moyennes saisonnières, alors que l'insolation et les températures sont au-dessus des moyennes. Un été chaud et sec s'installe, à tel point que l'on se demande, malgré les belles sorties de grappe, si le manque d'eau ne va pas compromettre le volume de récolte. Les rendements au pressoir lèvent rapidement les doutes : grâce aux réserves reconstituées au cours de l'hiver, la vigne a tenu tête à la sécheresse et s'exprime pleinement.

#### VENDANGES

Manuelles, le 18 septembre 2018.

#### RENDEMENT

68 hl/ha

#### VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage statique (24h). Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Levage en cuves inox pendant 4 ans et demi. Filtration tangentielle.

#### DEGUSTATION

Robe claire et brillante. Le nez est très expressif avec un fruit gourmand plein de soleil, pêche, mangue, poire... La bouche a une rondeur soutenue, elle est en accord avec le nez, croquante et juteuse ; une fraîcheur en finale lui confère de la légèreté. A boire en 2025 et 2026 avec un repas informel, tartes salées, salades composées, un poulet au citron, un tajine de légumes...

#### PRODUCTION TOTALE

9 326 bouteilles.

#### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, mars 2023.