



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



Irancy 2019

TERROIR

Marnes du kimméridgien, commune d'Irancy, lieu-dit Adroit de Veaudilien.

AGE DES VIGNES

31 ans.

EXPOSITION

Sud-ouest.

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.

VINIFICATION

Eraflage. Macération de 12 jours avec pigeages et arrosages. Décuvage et pressurage pneumatique. Elevage de 23 mois en cuves inox.

DEGUSTATION

La robe est d'un grenat soutenu. Le nez, gourmand, met à l'honneur la griotte et le cassis et dévoile aussi subtilement des notes de cuir. L'attaque est souple puis la vivacité se présente en milieu de bouche. Les tanins sont présents mais sans prédominance. Rétro-olfaction florale (rose).

Ce millésime 2019 sera dégusté dès sa mise sur le marché ; il est facile mais, pour autant, pas dénué de caractère! Seront ses partenaires toutes les préparations à base de bœuf ainsi que les tourtes, fromages mi-affinés ou casse-croûtes en tout genre. Potentiel de garde 5 à 8 ans.

VENDANGES

Le 19 septembre 2019.

RENDEMENT

20 hl/ha

PRODUCTION TOTALE

2 352 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 07 août 2021.