



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru
Les Fourneaux 2021

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Fleys. Lieux-dits "la Côte" et "Morein".

AGE DES VIGNES

15 à 20 ans.

EXPOSITION

Sud-est. Rive droite du Serein.

MILLESIME

Après plusieurs millésimes chauds et secs, 2021 se rapproche des conditions climatiques "normales", (en particulier un été assez doux). Ceci induit une minéralité plus prononcée que ces dernières années. L'élément décisif du millésime restera l'épisode de gel d'avril, qui aura détruit 40% de la récolte, étant intervenu après 10 jours particulièrement chauds durant lesquels le débourrement avait eu lieu.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique en cuves inox thermorégulées. Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine le 04 août 2022.

DEGUSTATION

Belle robe cristalline. Le nez ne se révèle pas d'emblée, il est d'abord discret puis s'ouvre sur le foin frais, la poire, la craie. La bouche reflète bien l'exposition fraîche de ce côteau, de par une expression très minérale et une tension ferme et franche. Un vin tout en élégance qui exaucera les désirs de fraîcheur et de légèreté. Il sera servi, dès la jeunesse et pendant 10 à 12 ans, avec des entrées délicates telles que feuilletés et salades composées, ainsi que les fruits de mer et crustacés les plus nobles.

VENDANGES

Manuelles, le 24 septembre 2021.

RENDEMENT

39 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

10 500 bouteilles.