



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru Les Fourneaux 2023

TERROIR

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

AGE DES VIGNES

20 à 25 ans.

EXPOSITION

Sud-est. Rive droite du Serein.

MILLESIME

Il a fait chaud et sec en 2023, ce n'est un secret pour personne ... aucun incident climatique à déplorer !

L'hiver a été très doux et la vigne a débourré conformément à la moyenne des 20 dernières années.

La floraison s'est située aux alentours du 10 juin ; elle s'est déroulée dans les meilleures conditions possibles.

Après fermeture de la grappe (début juillet), la sécheresse s'est confirmée.

Nos vendanges ont débuté le 14 septembre avec des après-midis très chauds et des nuits fraîches.

Malgré la sécheresse, la quantité est, par surprise, au rendez-vous ! La qualité est remarquable ...

Un millésime pour se faire plaisir dès la jeunesse.

VINIFICATION

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

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 coteau, 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 19 septembre 2023

RENDEMENT

58 hl/ha

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 27 août 2024.

PRODUCTION TOTALE

17 678 bouteilles