



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu 2023

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

45 ans en moyenne

EXPOSITION

Plein sud. 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.

VENDANGES

Manuelles, le 18 septembre 2023.

RENDEMENT

58 hl/ha

DEGUSTATION

Ce vin issu d'un coteau idéalement exposé et de vignes anciennes présente une remarquable concentration. Son nez fait preuve d'une grande complexité, faite de fruits charnus (pêche, poire), de citron bergamote, d'herbes fraîches (estragon), avec une minéralité toute saline. Très beau volume pour une bouche aux arômes en accord avec le nez, dynamisée par une vivacité précise et durable. Son potentiel de garde est d'une quinzaine d'années, il peut être bu dès la jeunesse avec des entrées raffinées et des poissons nobles. Après quelques années, vous l'associerez à des préparations plus riches, crémeuses par exemple, ou asiatiques en sucré-salé pourquoi pas!

VINIFICATION

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

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 28 août 2024.

PRODUCTION TOTALE

12 586 bouteilles et 462 magnums.