



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Montée de Tonnerre 2022

TERROIR

Kimméridgien, commune de Chablis.

AGE DES VIGNES

33 ans.

EXPOSITION

Rive droite du Serein, exposition sud.

MILLESIME

Globalement, 2022 se distingue par des températures élevées (couplées à un ensoleillement maximal) et de faibles précipitations. Les vendanges ont commencé le 5 septembre et se sont déroulées sous une météo favorable. Quantité et qualité étaient au rendez-vous, avec un bel état sanitaire et un équilibre harmonieux entre concentration et fraîcheur aromatique.

VENDANGES

Manuelles, le 5 septembre 2022.

RENDEMENT

58 hl/ha

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Ce magnifique climat, localisé entre les Grands-crus et le très-grand-premier-cru Mont de Milieu ne trahit pas ses illustres voisins. Élégant comme une sonate de Haydn, complexe comme une fugue de Bach, long comme un opéra de Wagner et puissant comme la fameuse ouverture de Strauss.

A déguster sans discontinuer entre 2024 et 2035.

PRODUCTION TOTALE

1 333 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 15 mars 2024.