

Domaine Laroche Chablis Premier Cru Les Vaillons Vieilles Vignes 2006



Cépage:
100% Chardonnay

Vignoble:
Domaine Laroche détient 6.91 hectares de cette appellation qui en compte 105.73.
Exposée est/sud, la parcelle est favorable à de belles maturités. Les Marnes argilo- calcaires et le kimméridgien sont très présents. Dans cet environnement de pierres et de coquillages sédimentaires, les racines finiront par trouver leur chemin pour s'installer en profondeur. Là, elles puiseront les minéraux d'évolution du Kimméridgien. La finesse et la minéralité s'exprimeront alors dans le pur esprit Chablisien.

Date de récolte:
Troisième tiers de septembre.

Pressurage:
Les grappes entières sont écrasées dans un pressoir pneumatique, puis le moût repose pendant 12 heures à une température de 12 à 15°C dans de larges cuves spécialement conçues à cet effet qui accélèrent la sédimentation naturelle et permettent donc de réduire la quantité de SO2 utilisée.

Levures:
Sélectionnées.

Fermentation:
3 semaines à 17°C. 13% en fûts de chêne français, 87% en cuve inox.

Fermentation malolactique:
70%.

Maturation:
9 mois. 13% en fûts de chêne français, 87% en cuve inox.

Collage:
Bentonite.

Embouteillage:
Filtration minimum et mise en bouteilles à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

Analyses:

Alc/Vol:	13 %
Acidité:	3.05 g/L
pH:	3.35
Sucre résiduel:	3 g/L

Millésime : Le mois de Juillet a été chaud mais heureusement, la fraîcheur du mois d'Août a préservé l'acidité des baies. Un mois de septembre ensoleillé a permis d'atteindre une bonne maturité sur l'ensemble du vignoble. Les degrés naturels étaient suffisant pour ne pas avoir recours à la chaptalisation. Les 2006 devraient avoir une belle garde.

Dégustation:



Jaune intense.



Précis, élégant, délicat, fin et finale.



Intense et raffinée soutenue par un superbe équilibre.