

Domaine Laroche Chablis Grand Cru Les Blanchots 2006



Cépage:
100% Chardonnay

Terroir:
Domaine Laroche détient 4.56 hectares de cette appellation qui en compte 12.93. Exposées au sud/ sud-est sur un coteau du Kimméridgien à la pente très importante, les vieilles vignes mûrissent des grains à la minéralité et à la richesse aromatique sans comparaison car protégés du soleil de la fin d'après midi.

Date de récolte:
Fin septembre.

Pressurage:
Les grappes entières sont pressées 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.

Levures:
Sélectionnées.

Fermentation:
3 semaines à 20°C. 30% en fûts de chêne français de 3 à 4 ans d'âge en moyenne, 70% en cuve inox.

Fermentation malolactique:
70%.

Elevage:
9 mois sur les lies avec batonnage. 30% en fûts de chêne français de 3 à 4 ans d'âge en moyenne.

Collage:
Bentonite.

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

Analyses:

Alc/Vol:	12.9%
Acidité:	3.3 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 suffisants pour ne pas avoir recours à la chaptalisation. Les 2006 devraient avoir une belle maturité.

Dégustation:



Jaune éclatant.



Belle intensité fruitée et florale.



Intense et délicate de feuilles fraîches, sous bois et truffes. Superbe persistance aromatique.