



## Domaine Laroche Chablis Grand Cru Réserve de l'Obédience 2006

*La Réserve de l'Obédience est un assemblage de nos meilleurs cuves et fûts des Grands Crus Les Blanchots*

**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 des Blanchots 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. 70% en fûts de chêne français de 3 à 4 ans d'âge en moyenne, 30% en cuve inox.

**Fermentation malolactique:**  
70%.

**Elevage:**  
9 mois sur les lies avec batonnage. 70% 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:	3.2 g/L
pH:	3.35
Sucre résiduel:	2.8 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:



Limpide, lumineux et rayonnant.



Riche, complexe et beurré. Un concert d'arômes.



Intense, ciselée, grande finesse dans l'expression du fruit. Superbe finale.