

2018-11-17

Chablis

Domaine La Meulière

Une exploitation Haute Valeur Environnementale

Jos Daenekindt bracht **Vincent Laroche** mee van domaine La Meulière, Chablis. Met zijn broer **Nicolas** als wijnmaker runt hij het bedrijf van 27ha, met een productie van 180.000 flessen.



Vincent

Né en 1976. Il étudie au lycée viticole de Beaune.

A son arrivée sur le domaine, en qualité de seul exploitant à pratiquer l'anglais, il s'attelle à la tâche de faire connaître les Chablis la Meulière à l'export. Parallèlement, il supplée son père Claude dans les vignes. Au départ en retraite de celui-ci, c'est Vincent qui devient seul responsable de la production.

Son leitmotiv : un raisin sain et mûr ne peut donner qu'un bon vin ! Il s'attache, tout au long de l'année, à viser cet objectif, avec des méthodes toujours plus respectueuses de l'environnement, dans un souci de pérennité et de développement durable.

Nicolas

Né en 1972. Il étudie aux lycées viticoles de Beaune et de Montmorot (Jura). A partir de 1994 il vinifie seul les vins du domaine.

Ce passionné de rugby sait s'éloigner de la rudesse du terrain et de la brutalité des coups pour élaborer des vins tout en élégance et délicatesse.

Son crédo : l'expression du terroir, si particulier sur cette rive droite du Serein. Mais son naturel curieux le pousse à expérimenter des élevages novateurs, pour le plus grand plaisir des consommateurs, qui voient la gamme du domaine s'élargir.

Le domaine s'étend sur une superficie de 25 hectares, répartis en 39 parcelles sur la rive droite du Serein, sur les communes de Fleys, Béru, Chichée et Fontenay. Nombre d'entre elles ont été héritées des aïeux de Nicolas et Vincent, tous vignerons avant eux !

L'exploitation est conduite dans une démarche de production raisonnée, avec notamment l'utilisation de certains mécanismes de régulation naturels pour limiter les rendements, la suppression des herbicides rémanents, l'enherbement, le labour, l'intervention phytosanitaire uniquement quand les seuils de tolérance sont dépassés, l'utilisation de produits de lutte biologique.



Nicolas et Vincent ont fait, comme toutes les générations précédentes, le choix de la récolte manuelle.

Du point de vue viticole, elle leur permet d'augmenter la longévité de leurs vignes en leur épargnant l'agression des vibrations mécaniques.

Du point de vue œnologique, elle autorise des doses de SO^2 minimisées et elle permet des vinifications saines et naturelles.

Du point de vue humain, elle permet de perpétuer l'ambiance chaleureuse, festive et amicale que représente cette période très spéciale dans l'année du vigneron !



Le domaine s'étend sur une superficie de 25 hectares, répartis en 39 parcelles sur la rive droite du Serein, sur les communes de Fleys, Béru, Chichée et Fontenay. Nombre d'entre elles ont été héritées des aïeux de Nicolas et Vincent, tous vigneron avant eux !

L'exploitation est conduite dans une démarche de production raisonnée, avec notamment l'utilisation de certains mécanismes de régulation naturels pour limiter les rendements, la suppression des herbicides rémanents, l'enherbement, le labour, l'intervention phytosanitaire uniquement quand les seuils de tolérance sont dépassés, l'utilisation de produits de lutte biologique.

Nicolas et Vincent ont fait, comme toutes les générations précédentes, le choix de la récolte manuelle.

Du point de vue viticole, elle leur permet d'augmenter la longévité de leurs vignes en leur épargnant l'agression des vibrations mécaniques.

Du point de vue œnologique, elle autorise des doses de SO^2 minimisées et elle permet des vinifications saines et naturelles.

Du point de vue humain, elle permet de perpétuer l'ambiance chaleureuse, festive et amicale que représente cette période très spéciale dans l'année du vigneron !

Geproefd



CHABLIS 2016 (€11.5)



Jo Noppe: Mooi doorzichtige intense kleur met goudgele tonen. Zelfs in de stille fase een behoorlijk intense geur met wit fruit. Een mooi gebonden frisse smaak zuiver, rijp fruit. Mooi zuur en frisse body, in evenwicht. Een licht bittere afdronk met iets metalig. Prachtig als aperitief.

CHABLIS 2016, La Vigne aux Songes (€13)



Dieter Vanderlinden: Intens strogeel uitzicht, mooie viscositeit bij het walsen, minder expressief in vergelijking met de eerste wijn, maar terzelfdertijd eleganter, meer ingetogen, de aroma's verraden zoet rijp fruit, peer en pompelmoes, de eerste slok doet denken aan een bourgogne, lekkere en frisse afdronk, goede balans met minder mineraliteit dan de eerste wijn, lekker product dat goed past bij een visslaatje.

CHABLIS 2015, Fleurs de Chêne (€13)



Johan Vandamme: De kleur is tamelijk intens strogeel en de wijn traant mooi. Fijne aroma's van vers wit fruit met bloemen, kamperfoelie, frisse licht minerale geur, wat boterig. een ronde aanzet met veel fruit gevolgd door mooi kruidig zuur die voor een mooie spanning zorgt met zoute mineraliteit. Mooi minerale afdronk met wat hout en zoethout.

CHABLIS 1er cru Mont de Milieu 2017 (€18)



Geert Huysentruyt: Licht goudgele kleur, een mooie schittering en intensiteit, in de neus zelfs in stilstaande fase vrij intensieve geur met mineraliteit en kalk, na walsen versterkte aroma's mooie complexiteit met een breed gamma aroma's: peer en perzik, vegetale toetsen naar kervel toe, bloemige toetsen van kamomille, kruidigheid met witte peper met een klein bittertje op het einde. Zachte aanzet met fris zuur met mooie finesse en zuivere elegantie, mooie romigheid met perfecte zuurbalans en een mooie lange afdronk.

CHABLIS 1er cru les Fourneaux 2016 (€17)



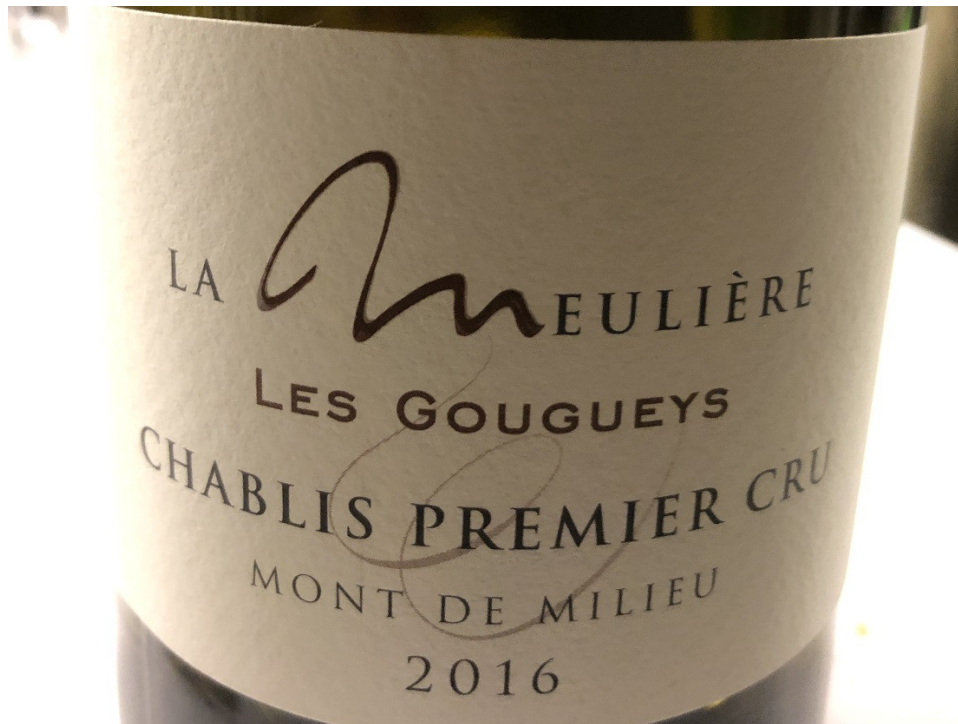
Jos Leplae: Intens botergele kleur met een groene schittering, een vrij hoge viscositeit, immobiel vrij expressief in de neus, mineraliteit stuift er uit, accenten van wit fruit: stekelbes, peer, perzik, ananas, een zekere rokerigheid die doet denken aan silex, in de mond heeft hij een frisse aanzet met subtiele soepele zuren, een volle body met een bittertje in de afdronk, retronasaal sterk terugkerend, bij de jesuatitest kom ik 11 tot 12 uit, wat wijst op de bewaarkracht van de wijn.

CHABLIS 1er cru Vaucoupain 2016 (€17)



Anne Vion: Goudgele kleur met mooie tranen, wat gesloten in de neus, dan rijp wit fruit, peer en appel, lichte ananas, ook een rooktoets, een lichte botertoets, in de smaak licht exotisch, heel rijk met mooie mineraliteit, complex met mooi evenwicht, met een mooi bewaarpotentieel, de wijn past bij een gastronomisch gerecht.

CHABLIS 1er cru Mont de Milieu 2016 Les Gougueys (€21)



Geert Huysentruyt: een attractieve goudgele kleur met een perfecte intensiteit, opnieuw een mooie viscositeit met mooie tranen, vrij expressieve neus met de constante van mineraliteit, eerder rijp fruit, stoofappel, ananas, toetsen van honing, na walsen komt wat vegetaal karakter naar boven, groene asperges, ook een toetsje brioche, caramel en peperkoek, zachte aanzet in de mond, mond strelend met een perfecte balans, met aangenaam zuur, een charmant bittertje, een lange afdronk.

Jean De Crits besloot de degustatie met felicitaties voor de familie Laroche, die als zevende generatie wijnbouwers, een ode brengen aan de chardonnay in Chablis!

Verslag en foto's: Luc Van der Straeten