



Domaine Laroche
C H A B L I S
À L'OBÉDIENCERIE

2019 LE MILLESIME DE L' « ÉNERGIE » AU DOMAINE LAROCHE!

S'il y a un qualificatif à retenir pour décrire le millésime 2019 pour les CHABLIS du Domaine Laroche, c'est le mot « énergie ». Malgré les aléas climatiques, la qualité des vins est irréprochable, c'est un réel millésime de garde.

En 2019, les vins sont en effet dotés d'une énergie rare, ils sont précis, droits, la maturité est juste. Aucun excès. Grégory Viennois, directeur technique, souligne que "la pureté et la concentration minérale sont remarquables".

L'agroécologie, la rigueur et la précision sur les dates de vendange, le pressurage, le soin apporté aux vinifications et aux élevages se retrouvent dans ce millésime 2019 qui est et restera un grand millésime de garde, pour les amateurs de Chablis.

Pourtant, le millésime 2019 a connu tous les extrêmes : gel, grêle, sécheresse et canicule. Malgré cela, l'état sanitaire des raisins était parfait.



Les vendanges ont commencé le 10 septembre et se sont terminées le samedi 21 septembre. « Nous avons vendangé des raisins sains, en quantité plus faible que prévu, mais au regard des aléas climatiques que nous avons subis, les raisins étaient extrêmement bien équilibrés », précise Grégory, avant de poursuivre: « Les premiers jus étaient annonciateurs d'un millésime similaire à 2017. Les ressources engagées afin de déterminer la date précise des vendanges de chacune des parcelles, ainsi que les ressources humaines (100 vendangeurs) et matériel (6 pressoirs) mis en œuvre pour récolter dans un délai très court ont été décisifs pour garantir une maturité optimale et la fraîcheur attendue. »





L'AGROECOLOGIE PORTE SES FRUITS

La viticulture et l'Homme doit maintenant savoir s'adapter aux changements climatiques. Le travail engagé par le Domaine Laroche dans cette voie depuis des années notamment sur la structuration des sols grâce aux semis couverts végétaux d'automne, l'apport de fumier frais composté, la sélection massale sur des vieilles vignes de plus de 60 ans, le développement de la biodiversité dans les parcelles et toutes les autres pratiques agroécologiques portent leurs fruits. « Nous observons en effet une incroyable résistance de nos vignes au déficit hydrique. Nos sols sont vivants!». Le Domaine Laroche est certifié Haute Valeur Environnementale 3A depuis 2016.

ZOOM SUR LES DEUX CUVÉES

CHABLIS SAINT MARTIN 2019

Assemblage des plus belles parcelles de Chablis du domaine. 15% élevé en foudre de 55hl et pièces de 228L, le reste en cuve inox.

L'assemblage réalisé le 28 mai 2020. Production d'environ 200 000 bouteilles. La cuvée Saint Martin est le porte-drapeau du Domaine Laroche et rend hommage à l'Obédiencerie de Chablis, propriété du Domaine, qui a abrité les reliques du Saint Patron éponyme.



CHABLIS CUVÉE ZERO 2019

« Zéro » pour 0 intrant et 0 soufre. Ce Chablis est une cuvée parcellaire issue du lieu dit « Vaudésir », au dessus de la surface classée en grand cru.

Production 3000 bouteilles sur 2019. Une façon de découvrir Chablis dans une expression pure et originelle.



Contact pour échantillon ou précision: Eliska BLAHOVA

eliska.blahova@larochewines.com – 03 86 42 89 00

