



*Chablis*  
*1er cru*  
*Les Vaillons*  
*2002*  
*Domaine Laroche*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Yonne
<b>Appellation :</b>	Chablis 1 <sup>er</sup> cru
<b>Encépagement :</b>	100 % Chardonnay
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaires du Kimméridgien
<b>Situation :</b>	En coteaux Sud Est
<b>Production moyenne :</b>	42000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	45 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en fûts et en cuve inox (50 %)
<b>Elevage :</b>	10 mois en fûts de chêne (3 à 4 vins)
<b>Vinificateur :</b>	Denis de La Bourdonnaye
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Laroche

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or.
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez est déroutant. Il exprime toute la complexité de la minéralité végétale avec des notes d'encaustique, de miel de résineux, de sous-bois et de truffe blanche.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est un festival entre une superbe structure mûre, pleine et une acidité de terroir intense. La longueur interminable n'en finit plus de porter les saveurs sauvages du vin.
<b>Global :</b>	Un premier cru d'une très grande race, au niveau de bien des grands crus.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>29.40 € TTC</del> - tarif club 25.80 € TTC
<b>Accords mets - vin :</b>	Poêlée de champignons sauvages
<b>Service :</b>	Carafes 1/2 heure avant de servir à 12°C