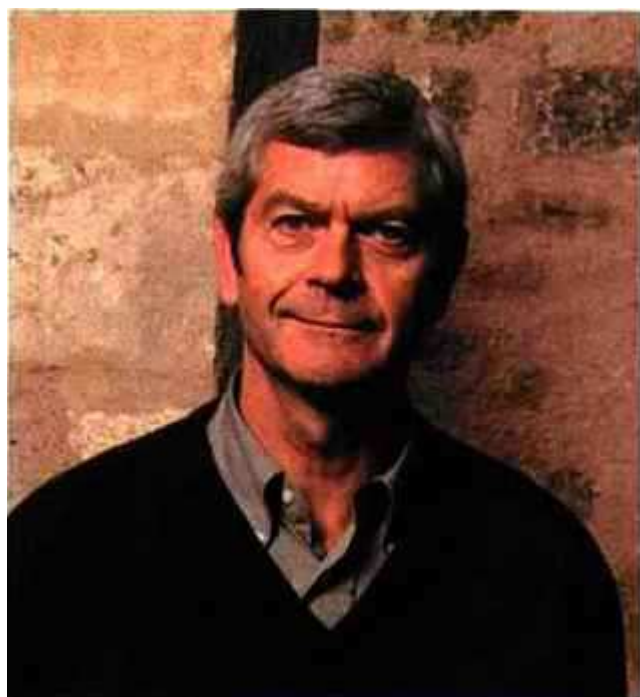


# MILLESIMES

N°116/2007



*Michel Laroche (Domaine Laroche)*

## **Domaine LAROCHE**

Michel Laroche

L'Obédiencerie

22, rue Louis-Bro 89800 Chablis

Tél. 03 86 42 89 00

Fax. 03 86 42 89 29

e-mail : [info@larochewines.com](mailto:info@larochewines.com)

[www.larochewines.com](http://www.larochewines.com)

À la tête des Premiers Grands Vins Classés. Michel Laroche multiplie les investissements au Chili comme en Afrique du Sud, et a donné une dimension internationale à son nom, doté d'une réputation qualitative incontestable. Exceptionnel Chablis Grand Cru Réserve de l'Obédiencerie 2002, au parfum de miel et de beurre, avec ces nuances de fruits secs persistantes, de bouche dense, à déboucher sur

un homard par exemple. A ses côtés, le Chablis Premier Cru Les Fourchaumes Vieilles Vignes 2004, très bien élevé, aux arômes d'amande grillée, de robe jaune aux reflets d'or, un vin puissant et distingué à la fois, riche au nez comme en bouche, très harmonieux et prometteur. À leurs côtés, ce Chablis Premier Cru Les Vaudevey 2004 (élevage durant 10 mois dont 10% en fûts de chêne et 90% en cuves), de bouche savoureuse, avec beaucoup de finesse, des arômes marqués d'amande et de musc, un vin riche, idéal sur un sandre par exemple. Très beau Chablis Premier Cru Les Vaillons Vieilles Vignes, d'une belle couleur jaune, brillant et limpide, avec des notes de miel et de fleurs, classique et ample, de bouche persistante. Le Chablis Grand Cru Les Clos 2002 est exceptionnel, un vin qui commence à peine à s'ouvrir, un grand vin de bouche subtile à dominante de fleurs fraîches et de miel d'acacia, d'une belle complexité aromatique, intense et distingué à la fois, tout en intensité, de garde. Le Chablis Saint-Martin 2004 développe des nuances de petites fleurs blanches, de rose et de musc, un vin ample et gras en bouche.