

#### IDENTIFICATION DU VIN:

**Nom du vin:** Chablis 1er cru « Fourchaume »

**Appellation:** AOC Chablis Premier Cru

**Aire de Production :** Bourgogne, France

**Couleur:** Blanc

**Cépage:** 100% Chardonnay

#### VIGNOBLE:

**Provenance:** commune de Fontenay-Prés-Chablis et Maligny en achats de vendanges

**Surface:** 1 Ha

**Densité de Plantation:** 6000 pieds/Ha

**Rendements:** 45 Hl/Ha

**Age moyen des vignes:** 35 ans

**Sols:** Calcaire sur Kimméridgien

#### FERMENTATIONS:

**Durée de fermentation:** environs 3 mois

**Levures:** Naturelles

**Maîtrise des Température:** environ 20°C

**Fermentation Malo lactique:** 100%

**Bactéries:** Naturelles

#### ELEVAGE:

**Contenants:** 60% en foudre de chêne de 25HL et 40% en demi-muids (fûts de 600L)

**Élevage sur lies:** Oui

**Durée d'élevage :** 16 mois

#### COLLAGE / FILTRATION:

**Collage :** Bentonite

**Filtration:** Kieselgur Terre Blanche

**Précipitation Tartrique:** stable

#### DESCRIPTIF:

Ce nouvel enfant du domaine est situé sur la rive nord et touche le grand cru « Les Preuses ». Dans ce qui est le plus vaste des premiers cru de Chablis ce situait une fourche qui indique en toponymie une croisée de chemins. Mais un autre usage pourrait être les Foruches à hommes autrement la potence qui servait à pendre les voleurs. D'ailleurs un de ses sous lieux-dits de Fourchaume ne s'appelle t'il pas « L'homme mort » ?

« *L'effet Millésime* » 2015: Si sa robe doré joue avec le vert d'un feuillage s'est pour mieux en dégager le zest d'orange qui se cache derrière son écorce. Son accroche musclée sur l'acidité fait place à la maturité d'un fruit qui « se met en boule dans la bouche ». Sa persistance rappelle sa racine de premier cru.

**Température de service:** 14°C

**Potentiel de Vieillessement:** de 10 à 15 ans

**Maturité:** entre 5 et 7 ans

#### DONNEES TECHNIQUES:

**Degré alcoolique:** 12,80 % vol.

**pH:** 3,27

**Acidité totale:** 3,79g/l H2SO4

**Sucres réducteurs:** 1,7 g/l

