

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 Maligny en achats de raisins

Surface: 0.6 Ha

Densité de Plantation: 6000 pieds/Ha

Rendements: 50 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: 12 mois 100% en demi-muids (fûts de 600L) + 6 mois en cuve inox

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 18 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 2018** »: Encore une fois le terroir aura été plus fort que le millésime. Ce Fourchaume, fils aîné du vignoble, affiche une robe étincelante comme brodée d'or. Son parfum évoque le lest de citron vert et le curcuma de la Réunion. Au palais sa maturité fait loi. C'est après de longues secondes que ressort la salinité du sol. Un vin identitaire que tout amateur doit mettre dans sa cave.

Température de service: 14°C

Potentiel de Vieillessement: de 10 à 15 ans

Maturité: entre 5 et 7 ans

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2018:

Degré alcoolique: 13,00 %vol.

pH: 3,21

Acidité totale: 4,29g/l H2SO4

Sucres réducteurs: 1,5 g/l

