

Chablis Premier Cru

FOURCHAUME



FICHE D'IDENTITÉ

CÉPAGE
Chardonnay

SOL
Kimméridgien — argilo-calcaire

EXPOSITION
Sud-ouest

VITICULTURE
HVE niveau 3

ÉLEVAGE
Cuve inox thermorégulée

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10 à 12 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 8 ans

I.

La parcelle

La parcelle se situe entre le village de Chablis et Fontenay-Près-Chablis, sur le Kimméridgien — la couche supérieure du Jurassique composée d'argile et de calcaire — bénéficiant d'une exposition sud-ouest.

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture, labellisée HVE niveau 3 : labours pour activer la vie organique et microbienne du sol, enherbement partiel sur certaines parcelles, engrais et traitements naturels contre les maladies.

II.

La vinification

Après un pressurage long et délicat, un débourage à froid d'une vingtaine d'heures, la fermentation s'est effectuée entre 16 et 18°C à l'aide de levures indigènes.

La fermentation malolactique se fait sur lies fines de novembre à mi-avril, suivie d'un léger collage et d'une filtration sur terre afin d'obtenir un vin limpide et stable avant la mise en bouteille par nos soins au domaine.

L'élevage se fait exclusivement en cuve inox thermorégulée pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin, et permettre des fermentations à basse température qui développent au mieux les arômes.

III.

La dégustation

Robe or pâle. Le nez est puissant, aux arômes d'agrumes et de fruits blancs. La bouche, fine et élégante, révèle un fruité doux — poire, pêche — sur une longue finale aromatique.