



Chablis premier cru

Fourchaume

« Vieilles Vignes »

Appellation Chablis 1^{er} cru Fourchaume Contrôlée



Sol : Marnes calcaires (Kimméridgien)

Cépage : Chardonnay

Taille : Guyot double

Histoire :

Ce vin est issu d'une vigne située sur le célèbre coteau « Chablis Premier Cru Fourchaume » et plantée par Madame et Monsieur Raymond Tremblay en 1951.

Vinification :

Après pressurage, le moût(jus) est amené dans une cuve inox thermorégulé* pour débourbage*. C'est un débourbage naturel par gravité (pas d'ajout d'enzyme). Il dure entre 12 et 24 heures. Vient la fermentation alcoolique* et la fermentation manolactique* sont faites en cuve inox avec maîtrise des températures. L'élevage dure 12 mois en cuve inox.

Caractéristiques :

Son nez et sa bouche sont charmés par tous ses arômes de miel, de fleurs blanches, d'une très grande persistance et longueur en bouche. Le Fourchaume Vieilles Vignes montre une structure plus grande, des arômes plus concentrés que le Chablis 1er Cru Fourchaume



Accompagnement : Plat à base de poisson : un filet de loup de mer sauce aux échalotes
Plat à base de viande blanche en sauce : un rôti de veau à la sauge
Fromage : fourme de Montbrison (pâte persillée)

Potentiel de garde : 5-15 ans selon le lieu de stockage
Température : entre 12°C et 13°C

Millésime 2016 : sent la pomme mûre, le musc et la noix fraîche, puissant et savoureux, de belle structure (guide Dussert-Gerber)

Millésime 2017 :

Millésime 2018 :

*Fermentation : Alcoolique: une fois le vin en cuve, la fermentation alcoolique débute, les levures sèches actives, dites exogènes, se mettent en actions. Elles vont transformer le sucre en alcool. La température idéale se situe à 20°Celsius.

Malolactique : Cette fermentation est causée par des bactéries (naturelles ou chimiques) qui vont dégrader l'acide malique en acide lactique, qui est plus souple. Nous avons donc une perte d'acidité. A travers la dégustation le vin paraît plus souple après cette fermentation. Elle se déclenche toute seule si la température est supérieure à 18°C.

*Débourbage : Le débourbage est la clarification d'un moût avant sa fermentation, par élimination des bourbes. C'est une étape dans l'élaboration des vins blancs. Elle est effectuée sur le moût, obtenu par pressurage direct, et a pour objectif d'éliminer les particules grossières présentes dans le jus.

*Thermorégulation : Technique permettant de contrôler la température des cuves de fermentation par circulation d'eau froide dans les cuves avec serpentins drapeaux. Les systèmes modernes sont pilotés électroniquement à la température voulue. L'abaissement de la température évite le départ en fermentation des levures indigènes, permet un contrôle des températures et préserver les arômes des vins.