

Guillaume Vrignaud

Chablis 1^{er} cru Côtes de Fontenay — 2021



FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Climat : Côtes de Fontenay
Millésime: 2021
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: Excellent avec du saumon, Homard ou avec des crustacés. Particulièrement bon avec de la volaille et de des viandes blanches en sauce.
Caractéristiques: Robe jaune dorée. Nez élégant et minéral avec une pointe de noisette et de pêche. L'âge des vignes donne du corps et une extra-concentration au vin. Plutôt discret au palais, avec des arômes de fruits blancs, la finale est très élégante, toute en longueur et finesse.
Vieillesse: 30 ans
Maturité: entre 7 et 10 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Côtes de Fontenay
Surface: 1,23 Ha
Densité de Plantation: 5,630 pieds/Ha
Age moyen des vignes: 56 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat : Un hiver doux, puis des températures devenant estivales fin mars laissent à découvert des bourgeons fragiles. En avril, une masse d'air polaire provoque des gelées noires. En juin, à la faveur d'une remontée du thermomètre, la vigne rattrape le retard accumulé. En juillet, favorisée par la pluviométrie, la vigne pousse, mais porte peu de fruits. Mi-août, les pluies s'arrêtent, la maturité des raisins évolue peu pendant septembre. Les vendanges démarrent autour du 20 septembre. La tension des vins, marqueur de typicité à Chablis, est bien présente, préservée par des conditions météorologiques plutôt fraîches. Ce millésime est donc historiquement bas en volume, mais classique par son profil.

Date de récolte: 05 septembre 2021
Qualité du millésime: *****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C
Durée de fermentation: 13 jours
Levures: Sélection bourgoblanco

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%
Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 28/11/2022
Durée d'élevage: 10 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.51 %
Acidité totale: 3.62
Production: 2100 litres