

# Guillaume Vrignaud

## Chablis 1<sup>er</sup> cru Côtes de Fontenay — 2022



FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume  
Climat : Côtes de Fontenay  
Millésime: 2022  
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.  
Vieillessement: 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 : Après un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison, l'année 2022 commence comme 2021, avec des gelées printanières. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années, avec des vignes au stade de gonflement des bourgeons. Les dégâts s'avèrent sans commune mesure avec ceux observés en 2021, même si, dans certains secteurs précoces, ils sont bien réels.  
Le printemps est exceptionnellement chaud et la hausse de température en mai donne un coup de fouet à la végétation. La pleine floraison est observée fin mai.  
La sécheresse se poursuit en juillet. L'état sanitaire de la vigne est excellent jusqu'aux vendanges début septembre.

Date de récolte: 05 septembre 2022  
Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

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

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%  
Bactéries: Naturelles

### ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 11/03/2024  
Durée d'élevage: 10 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.64 %  
Acidité totale: 3.36  
Production: 4100 litres