

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume « Les Vaupulans »

2020



DEGUSTATION

Température de service: 14°C

Accompagnement culinaire: Il accompagnera très bien des volailles en sauces comme des suprêmes de pintades à la crème ou des plats légèrement épicés.

Caractéristiques : nez aux notes grillées et briochées et bouche acidulée et minérale, un vin d'une grande finesse !

Vieillessement: 20 ans

Maturité: entre 5 et 7 ans

Note du vigneron: 96

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise Température: Thermorégulation

Durée de fermentation: 05 mois

Levures: Indigènes

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox et Fûts de chêne

Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 24/01/2022

Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.55

Acidité totale: 3.37

Production: 2100 litres

VIGNOBLE SURFACE TOTALE 24 HA

Lieu dit: Fourchaume Les Vaupulans

Surface: 85 ares

Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha

Age moyen des vignes: 30 ans

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Climat: Après l'hiver le plus doux depuis le début du XXème siècle, les températures clémentes de début mars favorisent une reprise précoce de la végétation Si avril est particulièrement doux, les premiers jours de mai sont plus frais.

Les températures augmentent rapidement en Mai, avec un manque de précipitations qui persiste au fil des mois et particulièrement en juillet. Les températures élevées laissent craindre un manque d'acidité mais le potentiel acide des raisins se maintient grâce à des teneurs en acide tartrique élevées.

Les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions météorologiques et les parcelles les plus tardives aboutissent à une bonne maturité.

Ce millésime 2020 sera à garder en mémoire car, dans le contexte de changement climatique, il pourrait être représentatif des millésimes à venir.

Date de récolte: 05/09/2020

Qualité du millésime: *****

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume

Cuvée: Parcelaire « Les Vaupulans »

Millésime: 2020

Appellation: Chablis 1er Cru

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01

AGRICULTURE FRANCE

