

# Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume « Les Vaupulans »

2020



## 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



## 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

## 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: \*\*\*\*\*

## 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