

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume « Les Vaupulans »

2022



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 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: 05/09/2022

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: 11/03/2024
Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.77
Acidité totale: 3.51
Production: 4100 litres

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Cuvée: Parcelaire « Les Vaupulans »
Millésime: 2022
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

