

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume « Les Vaupulans »

2021



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Cuvée: Parcelaire « Les Vaupulans »
Millésime: 2021
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: 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: 05/09/2021

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: 28/11/2022
Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.56
Acidité totale: 3.76
Production: 2000 litres