

Guillaume Vrignaud

Chablis 1^{er} cru Côtes de Fontenay — 2013



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Climat : Côtes de Fontenay
Millésime: 2013
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
Rendements: 35 HI/Ha
2 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 56 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: Après un mois de janvier plutôt doux et février froid et sec, la douceur de mars favorise une reprise d'activité de la vigne laissant présager un millésime précoce. Mais quelques gelées de printemps, un mois de juin très perturbé et juillet pluvieux ont ralenti fortement cette avance. Le mois d'août a connu une semaine de très fortes chaleurs entraînant une perte de récolte supplémentaire. Un beau mois de septembre a permis aux raisins d'obtenir leur maturité. Les vendanges se sont finalement déroulées à une période normale. Le millésime 2013 se distingue par une météo très capricieuse et un rendement à la récolte relativement bas avec néanmoins un bel équilibre, de la finesse et une belle concentration.

Date de récolte: 02 octobre 2013
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

EMBOUEILLAGE

Date de mise en bouteille: 20/04/2014
Durée d'élevage: 10 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.89 %
Acidité totale: 3,51 g/l AT
Sucres réducteurs: 1.7 g/l
Production: 4000 bouteilles