

## Chablis 1er Cru Fourchaume

2011



### DEGUSTATION

Température de service: 14°C  
Accompagnement culinaire: Merveilleux avec des fruits de mer ou un poisson en sauce.  
Caractéristiques: nez frais et fruité, une bouche ample et ronde avec une touche de minéralité.  
Vieillessement: 15 ans  
Maturité: entre 5 et 7 ans  
Note du vigneron: 96

### VIGNOBLE

Lieu dit: Fourchaume  
Surface: 4,70 Ha  
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha  
Rendements: 57 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne  
Age moyen des vignes: 26 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: La douceur des premiers mois de l'année permet une reprise rapide de la végétation fin mars. Le stade mi-débourement est rapidement atteint faisant de 2011 une nouvelle année précoce. La floraison se fait dans la douceur. Les températures supérieures à la moyenne créent un déficit hydrique important. Les premières pluies n'arrivent que début juin et sont parfois accompagnées de grêle entraînant localement des dégâts. La situation de juillet avec des pluies orageuses et des températures fraîches retarde la précocité du millésime. Au mois d'août s'installe une alternance de chaud et de froid. Néanmoins la maturation suit son cours et les vendanges débutent doucement au 5 septembre sous le soleil. La principale caractéristique de ce millésime réside dans un équilibre sucres/acidité de très bonne qualité.  
Date de récolte: 10 septembre 2011  
Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C  
Durée de fermentation: 10 jours  
Levures: Sélection bourgoblanç

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%  
Bactéries: Naturelles

### ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 13 Juin 2012  
Durée d'élevage: 9 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,75 %  
Acidité totale: 3,32 g/l AT  
Sucres réducteurs: 0 g/l  
PH: 3.32  
Production: 16 000 Bts

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2011  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud