

LES FOURNEAUX 2008



Le vignoble

Le Premier Cru Les Fourneaux est situé sur le village de Fleys et fait face au domaine. Les parcelles sont très pentues et exposées plein sud sur un sol de type Kimméridgien constitué de marnes argilo-calcaires avec une terre peu profonde et un sol très pierreux. Les vignes ont été plantées en 1990.

La vinification

Après un léger débourage, le jus démarre sa fermentation alcoolique en cuve, puis $\frac{1}{4}$ du jus est soutiré en barrique. Les deux vins effectuent leurs fermentations alcoolique et malolactique, ainsi que leur élevage sur lie, séparément. L'assemblage des deux cuvées a lieu 6 mois après la récolte. Si besoin est, nous effectuons un collage à la bentonite pour enlever les protéines, ainsi qu'un passage au froid qui permet d'éliminer les cristaux de tartre. Ensuite, nous effectuons une filtration tangentielle, c'est aujourd'hui la méthode de filtration la plus respectueuse du vin. Le vin est mis en bouteilles 11 mois après la récolte.

Le millésime

La campagne 2008 a été bonne, avec un printemps clément. Le mois d'Août a été un peu frais, mais un mois de septembre ensoleillé a permis au raisin d'arriver à bonne maturité tout en gardant une bonne acidité, ce qui donne des vins équilibrés et portés sur le fruit.