

# FOURCHAUME 2009

## Le vignoble

Le Premier Cru Fourchaume est situé sur la commune de la Chapelle Vaupelteigne. Les deux parcelles sont pentues et exposées à l'ouest, elles ont une superficie totale de 75 ares. Leur sol Kimméridgien est constitué de marnes argilo-calcaires. Les vignes ont été plantées en 1988 et 1996.

## La vinification

Après un léger débouillage, le jus est mis en cuve pour réaliser sa fermentation alcoolique et sa fermentation malolactique. Il s'en suivra un long élevage sur lies pour amener un maximum de complexité des arômes et des saveurs. 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 15 mois après la récolte.

## Le millésime

L'été 2009 a été très chaud et sec amenant le raisin à bonne maturité et favorisant un bel état sanitaire des vignes.

Les vendanges ont débuté le 15 septembre et se sont déroulées sous un temps clément. La récolte était à bonne maturité, saine et les rendements étaient moyens (55 hl/ha).

Le millésime 2009 donne des vins avec une grande variété d'arômes du fruité au floral. En bouche, on retrouve intensité, richesse et complexité. L'acidité tout de même présente donne des vins bien équilibrés.

