

FOURCHAUME 2010



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 débourage, 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 13 mois après la récolte.

Le millésime

L'hiver 2009-2010 a été très rude, causant des pertes de bourgeons. Les mois de mars et avril, ensoleillés et secs ont permis une sortie des bourgeons plutôt précoce début avril. Le temps frais et humide du mois de mai a ralenti la croissance de la vigne. La floraison s'est faite difficilement à cause d'un mois de juin instable créant une hétérogénéité entre les parcelles. Le mois de juillet et le début du mois d'août, chauds et secs, ont permis un développement rapide des grappes, mais ont aussi créé un stress hydrique. Stress atténué par les pluies de la deuxième moitié du mois d'août. Les vendanges ont débuté le 21 septembre sous un temps sec, mais tempéré. Les vins du millésime 2010 sont droits, fruités et très aromatiques.