

LES FOURNEAUX 2011



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 débouillage, 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 15 mois après la récolte.

Le millésime

Les températures assez élevées de la fin de l'hiver ont permis un débourrage précoce des vignes début mars.

Grâce à un printemps chaud et sec, la fleur s'est déroulée dans de bonnes conditions.

Au cours du mois de juillet, un orage de grêle localisé a fait quelques dégâts sur notre parcelle de Fourchaume.

Le mois de juillet et le début du mois d'août, pluvieux et orageux ont apporté l'eau dont avaient besoin les vignes.

Le temps sec et ensoleillé de la deuxième moitié du mois d'août a amené le raisin à bonne maturité.

Les vendanges ont débuté le 2 septembre sous un ciel clément.

Les vins du millésime 2011 sont expressifs et d'une belle vivacité. On y retrouve une grande pureté aromatique et de la rondeur donnant des vins très équilibrés.