

FOURCHAUME 2015

Le vignoble

Notre 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 14 mois après la récolte.

Le millésime

La campagne 2015 a débuté avec un débourrement précoce mi-avril. Le printemps a été sec avec des températures de saison. La floraison a eu lieu début juin. Grâce à un temps clément, elle s'est faite rapidement et sans problèmes. Les mois de juin et juillet ont eux aussi été très beaux, la véraison s'est donc faite au tout début du mois d'août. Le temps chaud et sec a continué au mois d'août, engendrant un important manque d'eau, ce qui a apporté une grande concentration dans les raisins et diminué fortement les acidités. L'orage de grêle de la nuit du 31 août a heureusement épargné notre vignoble, nous avons seulement eu des précipitations qui ont permis aux raisins de gonfler un peu et de terminer leur maturation. Nous avons démarré les vendanges le 3 septembre sous un temps ensoleillé.

Le millésime 2015 a été un très beau millésime alliant très bon état sanitaire et beaux rendements.

Les vins du millésime 2015 sont ronds, souples et fruités. Ils sont très agréables à boire dans leur jeunesse.

