

LES FOURNEAUX 2015

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 14 mois après la récolte.

Le millésime

La campagne 2015 a débuté avec un débouillage 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.

