

# FOURCHAUME 2017



## 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 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 14 mois après la récolte.

## Le millésime

Le millésime 2017 a été précoce en raison d'un hiver chaud. Nous avons souffert de 8 nuits de gelées à partir du 18 avril. Les températures sont descendues jusqu'à moins 6°C et le temps était humide. Cela a fait beaucoup de dégâts, de nombreux bourgeons ont gelé et beaucoup de talles ont poussé sans raisin.

La fin du printemps et l'hiver ont été magnifiques et la floraison a eu lieu dans de bonnes conditions. Le temps chaud de la deuxième moitié du mois d'août a permis aux raisins de murir dans de très bonnes conditions.

La maturité étant arrivée précocement, nous avons débuté les vendanges le 4 septembre et elles ont duré 10 jours.

Nous sommes heureux de la qualité de ce millésime (belle maturité, bon état sanitaire ...) mais nous avons été déçus par les petites quantités. Le gel de printemps nous a fait perdre 40% d'un rendement classique.