

LES FOURNEAUX 2017



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 débourage, 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 16 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.