

# FOURCHAUME 2018



## 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

Suite à un hiver doux, le millésime 2018 a débuté précocement. Le mois d'avril, clément, nous a évité des gelées printanières. La suite du printemps a été belle et la floraison s'est très bien passée.

L'été a été chaud et sec. Les vendanges ont débuté le 3 septembre et ont duré 12 jours sous un très beau temps.

Les vins de 2018 sont équilibrés, avec une belle matière, de la complexité, une grande intensité aromatique sur le fruit mûr et de la longueur en bouche.