



CHABLIS PREMIER CRU

FOURCHAUME

Appellation Chablis 1^{er} Cru Contrôlée



Sol: Marnes calcaires

Pressoir: Pneumatique Bücher

Cépage: Chardonnay

Surface: 0.5 ha

Taille: Guyot double

Age des vignes: Plus de 50 ans

Vinification:

Après pressurage, le moût (jus) est amené dans une cuve inox pour débouillage*. C'est un débouillage naturel par gravité (pas d'ajout d'enzyme). Il dure entre 12 et 24 heures. Ensuite, vient la fermentation alcoolique* et la fermentation malolactique* qui sont faites avec maîtrise des températures. L'élevage dure entre 6 à 12 mois en cuve inox dont 20% en fûts de chêne.

Caractéristiques:

Son nez et sa bouche sont charmés par ses arômes de miel et de fleurs blanches.
Grande persistance et longueur en bouche.

Potentiel de garde:

5-15 ans selon le lieu de stockage.

Température:

Entre de 12°C et 13°C.

Accompagnement:

Plat à base de poissons: Blanquette de Lotte.
Viande en sauce: Lapin à la moutarde.
Dessert: Tiramisu à l'ananas.

Millésime 2016:

Sent la pomme mûre, le musc et la noix fraîche, puissant et savoureux, de belle structure (Guide Dussert-Gerber).

Millésime 2017:

De teinte pâle, fin, ample, aux nuances délicatement citronnées, avec cette pointe de nervosité présente, d'une grande persistance aromatique au palais. (Guide Dussert-Gerber).

Millésime 2018:

Au nez fleuri, suave mais délicat, d'une très belle persistance aromatique en bouche où s'épanouissent des connotations de miel et de lys, tout en finale. (Guide Dussert-Gerber)

Un nez floral et minéral, une bouche charnue, dominée par les agrumes et tendue par l'acidité. La fraîcheur est constante et l'équilibre parfait. (Guide Hachette).

12 rue de Poinchy – 89800 CHABLIS

Tél : +33.3.86.42.40.98 – Fax : +33.3.86.42.40.41

v.tremblay@wanadoo.fr – www.chablis-tremblay.com



*Fermentation Alcoolique: une fois le vin en cuve, la fermentation alcoolique débute, les levures vont transformer le sucre en alcool. La température idéale se situe à 20°C.

*Fermentation Malolactique : Cette fermentation est faite par des bactéries (naturelles ou chimiques) qui vont dégrader l'acide malique en acide lactique, qui est plus souple. Nous avons donc une perte d'acidité. À la dégustation le vin paraît plus souple. Elle se déclenche toute seule si la température est supérieure à 18°C.

*Débourbage : Le débourbage est la clarification d'un moût avant sa fermentation, par élimination des bourbes. C'est une étape dans l'élaboration des vins blancs. Elle est effectuée sur le moût, obtenu par pressurage direct, et a pour objectif d'éliminer les particules grossières présentes dans le jus.

*Thermorégulation : Technique permettant de contrôler la température des cuves en fermentation par circulation d'eau froide dans les cuves avec des drapeaux. Le système est piloté électroniquement à la température voulue. Il permet un contrôle des températures et préserver les arômes des vins.