

LOUIS MICHEL & FILS



Chablis Premier Cru **Fourchaume**

Le vignoble de Fourchaume s'étend sur plus de 3 km de long de façon continue, à l'exception d'une enclave sur la colline des Grands Crus. C'est de cette enclave, appelée « Vaulorent », qu'est issu ce vin.

Tout est réuni pour faire un grand vin : un nez pur, une bouche voluptueuse qui enrobe des arômes riches, entre beurre et caramel.

Terroir

Kimmeridgien. Sols très peu caillouteux, terre profonde et brune. Nombreuses marnes blanches à huîtres fossiles. Climat sensible aux gelées de printemps, mais chaud l'été. Exposition Sud-Est.

Cépage

Chardonnay

Année de plantation

1964

Vinification

Sans levures ajoutées, fermentations longues par levures indigènes, en cuves thermorégulées. Fermentation malolactique spontanée.

Elevage de 12 à 16 mois. En cuve inox exclusivement, avec le moins de manipulation possible. Stabulation longue par froid modéré. Collage si nécessaire à la bentonite.

Une seule filtration légère réalisée à la mise en bouteille.

Bouchage

Liège naturel

Garde

5 à 15 ans

Dégustation

Servi entre 12 et 14°C, il doit être aéré, voire carafé avant dégustation.

Son nez très pur révèle des notes de rose, de poivre blanc, de litchi. Arômes que l'on retrouve en bouche, avec une touche mentholée.

Ils en parlent...

Allen Meadow (2016) - 90

Tim Atkin MW (2015) - 93

John Gilman (2016) - 93

RVF (2016) - 15,5

Robert Parker (2016) - 91

Bettane+Desseauve (2016) - 15