

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Fourchaumes

1^{er} Cru 2017



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Ce premier Cru de Chablis ceinture les Grands Crus au Nord sur la rive droite de la rivière Serein.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne (demi-muids) dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée d'environ 10 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes d'agrumes et de miel rehaussées par une pointe de vanille. Minéralité en filigrane. Tendru et bien structuré. Fin de bouche longue sur une légère pointe saline.

Accords mets et vins : Pâté Chaud, coquilles Saint Jacques, turbot, poularde à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.