

CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME" 2024



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien

👑 VINIFICATION

En cuve inox, fermentation entre 18° et 21°C

👑 ELEVAGE

10-12 mois sur lies fines. Elevage 25% en fût de chêne, 75% en cuve inox.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

👑 RENDEMENT

58 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 8 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C

SITUATION

Situé sur la rive droite du Serein dans le prolongement des Grands Crus, Fourchaume viendrait du mot "fourche" qui désigne une croisée de chemins. Exposé ouest / sud-ouest, il produit des vins amples et harmonieux, où la note minérale est moins présente.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Premier Cru Fourchaume 2024 se distingue par une robe jaune pâle aux reflets dorés, brillante et cristalline.

Le nez, généreux et raffiné, dévoile une belle intensité aromatique où se mêlent des notes d'agrumes, de pêche blanche, de poire mûre et de fleurs blanches. À l'aération apparaissent des nuances minérales, signature des grands terroirs chabliens.

En bouche, l'attaque est ample, élégante et parfaitement équilibrée. La richesse du fruit s'exprime avec précision, soutenue par une belle tension qui apporte fraîcheur et dynamisme. Les saveurs de fruits à chair blanche, d'agrumes et une subtile note de fruits à noyau s'étirent sur une trame minérale saline, offrant profondeur et complexité. La finale est longue, harmonieuse et persistante, marquée par une belle pureté et une élégante salinité.

Le millésime 2024 révèle toute la noblesse de Fourchaume, un Premier Cru réputé pour son alliance de puissance, de finesse et d'expression minérale. Ce vin accompagnera idéalement les homards, les langoustines, les coquilles Saint-Jacques, les poissons nobles en sauce, les volailles à la crème ainsi que les fromages affinés à pâte pressée cuite.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2023 - Les 5 du Vin

Chablis 1er Cru "Fourchaume" 2021 - Bourgogne Aujourd'hui - 16/20