

DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Premier Cru Fourchaume

Climat reconnu pour sa délicatesse et son élégance,
Sur la rive droite du Serein

Le Millésime 2016

2016 restera un millésime ancré dans les mémoires tant les aléas subis par le vignoble ont été nombreux. Le gel, puis la grêle et enfin un printemps pluvieux augmentant le risque de maladies. Sur nos parcelles c'est principalement la grêle qui nous aura touchée.

Une fin d'été plus clémente nous aura permis de récolter des raisins très sains avec un équilibre gustatif très fin. Les Vins dévoilent des arômes typiques d'agrumes et de fleurs blanches. Le potentiel de garde de ce millésime sera bon avec un équilibre richesse / acidité prometteur.

Presse et Récompenses



Concours Général Agricole – Paris

Médaille d'Or– Chablis Premier Cru Fourchaume 2011

Médaille de Bronze – Chablis Premier Cru Fourchaume 2012

La Dégustation

Le nez de ce Fourchaume est marqué par une intensité surprenante où l'on retrouve arômes floraux et fruités mêlés. En bouche l'attaque est franche, la minéralité de ce terroir s'affirme ! Ensuite des arômes de fruits mûrs presque miellés prolongent le plaisir de la dégustation.

Ce vin accompagnera parfaitement Fruits de mer, gros crustacés (crabe ou araignée de mer) et poissons grillés mais aussi avec du Veau ou un Poulet de Bresse

Vigne et Vinification

Les parcelles de Fourchaume sont situées à la sortie du village de Maligny en direction de Chablis. L'exposition face au soleil couchant assure un ensoleillement optimal.

Notre Fourchaume est élevé, pour partie (50% environ), en fûts de chêne de 2 à 5 vins (pas de fûts neufs) et pour une autre partie en cuve inox. L'assemblage final permet ainsi de mêler la fraîcheur de l'élevage en cuve avec la richesse et les arômes du fût.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

