

DOMAINE de MONTILLE

Chablis 1er Cru Les Fourchaumes

2021



Couleur blanc

Cépage chardonnay

Production 420

Part de fûts neufs 0%

Alcool 12.5%

L'appellation

Sans aucun doute le plus prestigieux des Premiers Crus de Chablis, Fourchaume tient une place particulière dans le coeur des amateurs de l'appellation. Élégant, fin et gourmand, doté d'une belle minéralité, il exhale des notes de fleurs blanches et de fruits d'été. Ouvert et agréable dès sa jeunesse, il est bon aussi de l'attendre 6 à 7 ans pour plus de complexité.

Fourchaume se situe sur la rive droite du Serein et recouvre près de 130 hectares, une surface conséquente. Ceci s'explique par le fait que Fourchaume est une appellation porte-drapeau, c'est-à-dire que ses Climats voisins peuvent également revendiquer le nom de Fourchaume. La parcelle est orientée Ouest/Sud-Ouest avec des sols majoritairement composés d'argiles bruns, peu caillouteux, profonds et drainants.

Le vin et le style

Après un léger débouillage, les moûts sont entonnés en fûts principalement de 600 litres et aussi de 228 L où se déroule la fermentation alcoolique et malolactique. Nous utilisons environ 5 à 20 % de fûts neufs avec des bois provenant essentiellement de l'Allier, en chauffe longue et légère. Le premier soutirage a lieu après environ une année d'élevage sous bois pour commencer alors la seconde phase (4 à 6 mois) en cuve inox afin de garder fraîcheur et tension au vin. Nous concluons cet élevage avec un léger collage suivi d'une filtration tout aussi respectueuse du vin avant son passage en bouteilles.

Culture de la vigne

La Maison de Montille ne sélectionne que des parcelles qui correspondent à ses exigences : rendements maîtrisés, vignes soigneusement taillées et labourées. Aucun achat n'est possible si la parcelle n'est pas conduite en lutte raisonnée ou en bio.

Le millésime

Le millésime 2021 a très tôt fait parler de lui en raison de la terrible vague de gel qui s'est abattue sur le vignoble entre le 6 et le 8 avril 2021. Les températures sont descendues jusqu'à -8°C dans certaines parcelles, impactant irrémédiablement le volume de récolte. La vigne a poursuivi timidement son développement avec un retard de maturité qui s'est installé en été, notamment en raison de basses températures et d'importantes précipitations en juillet et début août. L'équipe a été mise à rude épreuve, avec deux fois plus de passages dans les vignes en raison de la pression du mildiou mais les efforts ont payé ! Certes, les volumes sont en baisse de 60% en moyenne avec de grandes disparités. Les vignes de chardonnay, plus précoces, sont les plus touchées. Mais les mouts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.

Note de dégustation

Nez délicat de verveine citronnée et de cire d'abeilles. La bouche est fraîche et tendue avec des notes de pamplemousse et de zeste de citron.