Chablis 1er Cru, Fourchaume, Jean-Marc Brocard



Le Fourchaume bénéficie d'un terroir plus riche que sur le reste du vignoble chablisien, grâce aux alluvions charriées par la rivière Serein. Il est plus flatteur, davantage gouleyant et souple, tout en conservant cette minéralité si caractéristique de Chablis.

Origine: Le terroir est plus riche que les autres crus de Chablis car il est situé en aval du Serein (la rivière qui traverse le village) et le Serein a apporté des alluvions fertiles sur la base du sol kimméridgien.

Encépagement: chardonnay

Vinification: La vinification du Chablis Fourchaume commence par une fermentation alcoolique avec des levures indigènes, favorisant une expression authentique du terroir. Elle est suivie d'une fermentation malo-lactique naturelle, qui apporte rondeur et équilibre. Le vin est ensuite élevé pendant 14 mois, réparti entre 30 % en cuve inox pour préserver sa fraîcheur et 70 % en foudre, développant ainsi complexité et élégance.

Dégustation: Nez frais aux notes toastées. En bouche, des notes salines, minérales, relevées par d'arômes de citron confit. Un vin raffiné, élégant.

Potentiel de garde: 8-12 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Un classique pour les poissons, fruits de mer, crustacés crémés ou grillés. Volailles et viandes blanches crémées ou grillées.

- Sole meunière
- ...