



# CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU

## Les Fourneaux

### 2021

#### LE VIN

---

**Appellation** : AOP Chablis Premier Cru  
**Aire de Production**: Bourgogne, France  
Coteaux Argilo-Calcaires de Chablis  
**Cépage** : Chardonnay (100 %)  
**Couleur** : Blanc  
**Sol/Sous-sol** : Kimméridgien  
**Densité de plantation** :  
6500 pieds / hectares  
**Rendement** : 22 Hl/Ha  
**Surface cultivée** : 2 hectares 11  
**Age moyen des Vignes** : 40 ans  
**Taille** : Guyot double unilatéral  
**Vendanges** : mécaniques,  
le 24 septembre 2021  
**Certification** : HVE

#### LE MILLÉSIME

---

Un hiver doux et une fin mars presque estivale conditionnent un débourrement précoce. Malheureusement, un froid hivernal le 6 avril fait enregistrer des températures de l'ordre de -6°C au matin, causant d'énormes dégâts sur des bourgeons encore bien fragiles. Les nuits de gels vont se succéder, amenuisant chacune un peu plus le potentiel de récolte.

2021 sera donc une récolte historiquement faible dans tout le chablisien, assez tardive (autour du 20 septembre) mais la typicité des cuvées est intacte.

Les 2021 allient tension et finesse, reflétant tout le caractère spécifique des Chablis.

#### DÉGUSTATION

---

*Solaire et généreux*

Vin produit sur une surface de 2 hectares 11.

Il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.

Le Chablis 1er Cru Les Fourneaux est dense et généreux offrant une belle longueur en bouche avec des notes grillées et beurrées propres au Chardonnay, des arômes de miel et de pain d'épices.

Il accompagne harmonieusement poulardes et viandes blanches, mais également la cuisine exotique.

A boire ou à garder 3 à 5 ans.  
Servir entre 12 et 14°.

