

DOMAINE de MONTILLE

Chablis 1er Cru Les Fourchaumes

2023



Couleur blanc

Cépage chardonnay

Production 1,500

Part de fûts neufs 0%

Alcool 13%

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

Après 2022, voilà encore une année qui donne le sourire ! Sans aléa climatique majeur, avec un hiver doux et une magnifique floraison au printemps, 2023 n'a pas tardé à nous présager un volume de récolte généreux. L'été a été une mystérieuse succession de périodes de canicule et de fraîcheur, de sécheresse et de pluies, souvent orageuses. La récolte est allée au bout, avec des maturités différentes d'une parcelle à l'autre, faisant de 2023 une année qui révèle plus que jamais les spécificités de chaque terroir.

Nous avons entamé les vendanges le jeudi 31 août (soit 10 jours plus tôt que ce nous avions estimé au tout début de l'été), pour une durée de deux semaines. Vendangée aux aurores, la récolte est très belle, à la fois saine et abondante, en blanc comme en rouge. Les volumes ont favorisé un tri qualitatif permettant de sélectionner les plus jolies grappes. Les fermentations alcooliques sont parties sans aucune difficulté.

En blanc, 2023 signe une grande année, solaire et équilibrée. Les raisins, mûrs et sains, donnent des nez renversants de gourmandise avec un joli fruit. Les bouches sont aromatiques et harmonieuses, avec une fraîcheur agréable grâce à des vendanges relativement précoces.

Note de dégustation

Élaboré à partir d'un élevage mêlant cuve inox et grands contenants bois. L'expression se montre nette, portée par une énergie typiquement chablisienne, enrichie de la texture presque cachemire propre à Fourchaume. La finale, longue et racée, s'étire avec élégance.

Dégustation Optimale : 2025-2030 | Note: 90-92 | Jasper Morris