



RÉGNARD

Fondé en 1860

« Parce que les plus grands vins se suffisent à eux mêmes »

Nous vinifions chaque vin le plus naturellement possible dans le respect de la typicité du terroir.

Chablis Premier Cru Fourchaume 2016

APPELLATION

L'appellation Fourchaume présente des vins tout en finesse qui ont la fleur, le fruit, la minéralité et la légèreté. Agréables dès leur jeunesse, ils sont de bonne garde. Féminins dans leur caractère, ils sont très complexes et riches.

MILLESIME

Les Vins de 2016 reviennent d'une année très chaotique: Gelées, grêles, maladies et sécheresse comme jamais le vignoble n'avait rencontré... La production fut réduite de moitié ! Les vendanges commencèrent le 23 septembre par beau temps. Au final les vins sont d'un bon niveau, expressifs et relativement charnus, dotés d'une fraîcheur simple qui devait les rendre assez rapidement appréciables.

NOTRE TRAVAIL

Vendanges manuelles, puis fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées. L'élevage est effectué en cuves sur lies fines durant 12 mois minimum. Les vins sont ensuite clarifiés puis mis en bouteilles.

DEGUSTATION

Robe pale et brillante, aux reflets dorés. Le nez est très expressif, il dévoile des arômes de coings et de fruits exotiques. En bouche, une trame ronde et fruitée fait place à une belle amertume assortie de notes anisées sur le finale.

Chablis Premier Cru Fourchaume

Situation : Sur la rive droite du Serein, à gauche des Grands Crus
Superficie : 112 hectares
Exposition : ouest, sud-ouest
Cépage : Chardonnay
Age moyen de nos vignes : 32 ans

De par sa superficie importante, Fourchaume regroupe des terrains assez variés. Se distinguent cependant des sols marneux et rocailloux, plus ou moins profonds selon les situations. Les vins sont probablement les plus féminins parmi les 1er Crus.



RÉGNARD
Chablis