CHABLIS Premier Cru L'Homme Mort Vieilles Vignes 2015

Le Domaine d'Henri

Appellation : Chablis Premier Cru Fourchaume
Cépage : Chardonnay
Lieu-dit : L'Homme Mort
Superficie : 2 ha
Sol : Argilo calcaire
Altitude : 140m
Exposition : Sud-Ouest
Age des vignes : plantation de 1972
Densité : 6000 pieds/H
Volume de production : 9909 bouteilles

VITICULTURE

Conduite de la vigne : taille guyot double, pas de desherbant, enherbement des sols, griffage et labour supperficiel.
Ebourgeonnage, vendange en vert si nécessaire
Culture : Pratiques biologiques
Rendements : 53 Hl/Ha
Vendange : Manuelle

VINIFICATION

Tri : Sélection des plus belles grappes sur table vibrante
Pressurage : Pneumatique
Fermentation : Levures indigènes à partir d'un pied de cuve, pas de chaptalisation, FA en cuve d'acier inoxydable et pièces de 1,2,3,4 et 5 vins et FML 100%
Elevage : 73% en cuve inox et 27% en fûts de chêne de 228L sur lies fines pendant 15 mois.
Mises en bouteilles : Décembre 2015

Millésime 2015 :
Généreux, souple, fruité pour les Petits Chablis et Chablis, plus complexe, et structuré pour les Premiers Crus.

Un hiver et printemps plutôt doux et chauds avec peu d'humidité, un débourrement précoce suivi d'une floraison début juin. Juillet et Aout, très secs, ont ralenti la maturité des raisins. L'orage violent du 31 aout a cependant apporté 100mm de pluie et a permis aux raisins de murir et de continuer leur maturité phenolique.