



Une connaissance pointue des sols et sous-sols du chablisien permet à J. MOREAU & Fils d'identifier chaque nuance, chaque caractère des différents terroirs, pour en révéler toute la complexité et la richesse, à chaque millésime. Fidèle à ses origines et à sa culture, la maison élève tous ses vins avec patience : un jour de cave est aussi important qu'un jour de soleil dans les vignes. La Maison J. MOREAU & Fils signe de grands vins de garde à Chablis depuis 1814.

Cépage

100 % Chardonnay.

Histoire

La dernière liste des Premiers Crus a été communiquée en 1986. 79 lieux-dits y sont classés couvrant une superficie d'environ 600 ha. Les viticulteurs chabliens ont procédé à un regroupement de ces lieux-dits sous des noms de climats pour n'en utiliser que 17. Les vignobles concernés s'étendent de part et d'autre du Serein sur les communes de Chablis, Fontenay, Maligny, Chichée, La Chapelle-Vaupelteigne, Courgis, Fleys et Beines.

Origine

34 hectares sont classés en appellation Premier Cru Fourchaume. Situé sur la commune de la Chapelle- Vaupelteigne, dans l'exact prolongement de la côte des Grands Crus, c'est un Grand Seigneur parmi les Premiers Crus, sa réputation mondiale lui valant de rassembler quantité de productions voisines qui participent également de sa qualité. La côte est homogène, exposée Sud-Ouest et se situe dans la vallée de Fontenay-près-Chablis au Nord-Est de Chablis.

Coteaux en pentes douces. Marnes du Kimmeridgien

Vinification et élevage

- réception partielle en raisins en caisses de 15 Kg
- pressurage pneumatique
- débouillage statique par le froid - démarrage de la fermentation alcoolique en cuves acier inoxydable ;
- au bout de 3 jours, soutirage de 15 % des jus et entonnage en fûts à grains fins de 1 à 2 ans pour poursuite des Fermentation Alcoolique avec bâtonnage hebdomadaire ;
- pour la partie en cuve fermentation de 7 à 10 jours en cuves acier inoxydable sous contrôle des températures (18 à 20°C) pour conserver un maximum de fruit et de glycérol ;
- fermentation malolactique à 100 %
- élevage sur lies fines de 10 mois environ

Notes de dégustation

Robe pâle.

Nez bien ouvert, rappelant les fruits, l'amande, le beurre et la réglisse fraîche.

Bouche : rond et concentré, beurré et offrant des arômes de confiture d'agrumes, d'amande grillée.

Accords mets et vins

Parfait avec tous les poissons et crustacés, ainsi que les viandes blanches.

Service



J. MOREAU & FILS
MAISON FONDÉE EN 1814

CHABLIS

1^{ER} CRU « FOURCHAUME »



2018



MÉDAILLE D'ARGENT
Silver Medal - 92 pts

DECANTER World Wine Awards 2020



1 ÉTOILE / 1 STAR
GUIDE HACHETTE
DES VINS 2021

2017



MÉDAILLE D'ARGENT
Silver Medal

Mundus Vini 2019