CHABLIS 2024

Las pendientes empinadas y rocosas que se extienden a la derecha e izquierda del Serein son la cuna de una historia de más de ciento cincuenta millones de años. Un terroir único de Kimmeridgiense, una alternancia de margas y calizas margosas, que dota a los vinos de Chablis de un carácter mineral y una inmensa frescura. Una tipicidad envidiada, a menudo imitada pero nunca igualada. Por muy incomparable y admirable que sea, un terroir solo puede revelar plenamente su potencial a través del trabajo de las personas. En el Domaine William Fèvre, se hace todo lo posible, independientemente del nivel de la denominación, para expresar la autenticidad de los terruños de Chablis.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Chablis, Bourgogne, Chablis, Francia
Las viñas situadas en la denominación de Chablis se establecen sobre un subsuelo kimmeridgiense y se benefician de una exposición ideal, ofreciendo condiciones propicias para la elaboración de un gran vino.

Terruño : La denominación se extiende a ambos lados del río Serein, sobre un suelo compuesto de marga y caliza arcillosa del Kimmeridgiense. Los subsuelos son ricos en minerales y en fósiles de ostras, lo que confiere el carácter mineral distintivo de los vinos de Chablis.

RESUMEN DE COSECHA

2024 es una añada que habrá dejado huella. Tras un mes de febrero especialmente suave, marzo continúa con condiciones muy húmedas. Abril trae dos noches de heladas y una primera granizada sin gravedad. El 1 de mayo, una granizada muy intensa azota los viñedos de Chablis, afectando especialmente a la orilla izquierda. Mayo y junio son muy variables en cuanto a temperaturas, lo que ralentiza la floración, mientras que la alternancia de lluvias y tormentas provoca una fuerte presión de mildiú. El granizo vuelve a caer a finales de julio, dando paso a un mes de agosto más seco y cálido. Septiembre comienza con suavidad, lo que permite que maduren las uvas. La vendimia comienza el 20 de septiembre en buenas condiciones. La calidad está ahí, pero esta sucesión de vicisitudes climáticas ha afectado considerablemente a los volúmenes.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Aplicación del principio de la gravedad para evitar cualquier bombeo, que podría alterar la calidad del vino. Prensado neumático de corta duración (1h30 a 2h00) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Desfangado estático muy ligero para conservar suficientes lías finas para que las fermentaciones alcohólicas y malolácticas puedan desarrollarse de manera natural. Crianza de 10 a 12 meses en pequeñas cubas de acero inoxidable para conservar la frescura.

NOTAS DE CATA

Bouquet fresco y elegante que se abre con notas de cítricos, frutas de pulpa blanca y flores.
La boca es a la vez fresca y suave, sostenida por una hermosa mineralidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%
Graduación : 12,5 % vol.