



DOMAINE WILLIAM FEVRE

—
GRAND VIN DE CHABLIS

PREMIER CRU VAULORENT DOMAINE 2024

Les pentes abruptes et caillouteuses qui s'étendent à droite et à gauche du Serein sont le berceau d'une histoire vieille de plus de cent cinquante millions d'années. Un terroir unique de kimméridgien, alternance de marnes et de calcaires marneux, qui dote les vins de Chablis d'un caractère minéral et d'une immense fraîcheur. Une typicité jalouée, souvent imitée mais jamais égalée. Si incomparable et admirable soit-il, un terroir ne peut livrer pleinement son potentiel qu'au travers du travail des hommes. Au Domaine William Fèvre, tout est mis en œuvre, quel que soit le niveau d'appellation, pour exprimer l'authenticité des terroirs de Chablis.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Chablis Premier Cru Vaurorent, Bourgogne, Chablis, France

Appellation de 17 hectares sur la rive droite du Serein, dans l'exact prolongement de la côte des Grands Crus, séparé par un simple chemin du Grand Cru les Preuses, l'appellation donne des vins puissants et minéraux.

Terroir : Marne avec des sols assez profonds. Les parcelles représentent 3,63 hectares, soit 21,35% de l'appellation Vaurorent, orientés de Sud-Est à Sud-Ouest.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2024 est un millésime qui aura marqué les esprits. Après un mois de février particulièrement doux, mars perdure dans la douceur avec des conditions très humides. Avril apporte deux nuits de gel et un premier épisode de grêle sans gravité. Un épisode de grêle très importante frappe le vignoble chablisien le 1er mai, impactant fortement la rive gauche. Mai et juin sont très fluctuants au niveau des températures, ce qui ralentit la floraison, tandis qu'une alternance de pluie et d'orage entraînent une forte pression mildiou. La grêle frappe à nouveau fin juillet, faisant place à un mois d'août plus sec et chaud. Septembre commence dans la douceur, débloquent les maturités. Les vendanges démarrent le 20 septembre dans de bonnes conditions. La qualité est là, mais cette succession d'aléas climatiques a fortement impacté les volumes.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Application du principe de la gravité pour éviter tout pompage, susceptible d'altérer la qualité du vin. Pressurage pneumatique de courte durée (1h30 à 2h00) pour une séparation délicate entre les parties solides et liquides des raisins. Les vinifications sont réalisées en cuves inox. Elevage de 19 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 40% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez puissant mariant des arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche à une note minérale typique de l'appellation.

Riche et concentrée, la bouche offre une fraîcheur et une longueur remarquables.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

