GRAND CRU LES PREUSES DOMAINE 2023

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 jalousée, 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 Grand Cru Preuses, Bourgogne, Chablis, France
Appellation de 11,44 hectares situés sur les hauteurs de la Côte des Grands Crus. Son nom tire vraisemblablement son origine de la déformation du mot «perreuse» (pierre), nom donné à l'ancienne voie romaine dont le tracé passait au pied du terroir actuel. Les vins sont longs et racés.

Terroir : Sol composé d'argile dense et compacte reposant sur une dalle calcaire, ce qui en fait un Grand Cru doté d'un potentiel de garde exceptionnel. Parcelles de 2,55 hectares, soit 22% de l'appellation totale, exposés sud-ouest pour les parcelles les plus au nord et sud/sud-est pour les autres.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2023 a été marqué par un hiver doux et sec, suivi de gelées en avril, sans impact majeur sur la vigne. Après un mois de mai chaud et sec, des orages en juin ont engendré une forte pression sanitaire mais bien maîtrisée par les équipes du domaine. Pendant l'été, alternant chaleur et précipitations, la maturation des raisins s'est accélérée malgré une véraison ralentie par le manque d'eau en août. Les vendanges, commencées début septembre sous de fortes chaleurs, ont donné des volumes généreux avec un excellent état sanitaire.

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 35% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

NOTE DE DÉGUSTATION

Nez floral, parfums de fruits rehaussés d'intenses notes minérales évoluant sur des touches légèrement fumées.
Bouche d'une grande rondeur, à la fois corsée et raffinée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%