



## PREMIER CRU FOURCHAUME 2022

陡峭的岩坡由瑟兰河左右两侧延伸而来，是具有一亿五千万年历史的摇篮。这里独特的启莫里阶土壤中，泥灰岩和泥灰质石灰岩交替出现，赋予夏布利葡萄酒的矿物特征和极为清新的气息。令人羡慕的典型特征经常被模仿，但从未有人能超越。尽管风土无与伦比、令人向往，但只有通过人们的努力，风土才能充分展现其潜力。在 Domaine William Fevre，无论产区等级如何，一切的努力都是为了表达夏布利风土的真实原貌。

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Chablis Premier Cru Fourchaume, Bourgogne, Chablis, 法国

产区占地 115 公顷，位于瑟兰河右岸的山坡上，为葡萄酒提供了展示特征的最佳机会，因此能酿造出令人愉悦、丰富柔顺的葡萄酒，同时保留夏布利特有的矿物风味。

风土：土壤来自启莫里阶（侏罗纪晚期的地质时期，距今 1.6 亿至 1.4 亿年前）的泥灰岩和粘土石灰岩组成，延伸至瑟兰河的两侧。下层土富含矿物质和牡蛎化石，赋予夏布利葡萄酒典型的矿物特征。富尔休姆一级园产区的土壤是相当深厚的泥灰岩。

### ■ 年份总结

在经历了一个相对温和而干燥的冬天后，葡萄藤在三月的最后一周开始发芽。幸好是在三月底第一次霜冻之前，与过去 20 年的平均相比，这个年份葡萄的成熟期推迟了几天。尽管遇到霜冻和寒冷天气，我们还是观察到了葡萄串生长良好。五月底开花时条件极佳，几乎没有落果或坐果不均的现象。葡萄藤的生长赶上了进度，现在提前了 10 天。所有团队于 8 月 31 日开始收成。卫生条件完美，果皮厚、果肉丰富，出汁率良好。

### ■ 酿造工艺

应用重力原理，避免任何可能改变葡萄酒品质的泵送。在短时间内以气动方式压榨（1.5 至 2 小时），精细分离葡萄的固体和液体部分。采用非常轻微的静态沉降，以保留足够的细酒泥，使酒精和苹果酸乳酸发酵自然进行。其中 40% 至 50% 的酒存入法国橡木桶（平均使用 6 年）中。其余的酒则在小型不锈钢桶中酿造。陈酿持续 13 至 14 个月，其中 40% 至 50% 使用法国橡木桶在酒泥中等待 5 至 6 个月。陈酿过程在小型不锈钢桶中结束。

### ■ 品酒笔记

香气浓郁，结合了果香与花香。  
口感非常优雅，将强劲、细腻与圆润融为一体。



#### 技术信息

葡萄：霞多丽 100%