



PREMIER CRU MONTMAINS 2022

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 Montmains, Bourgogne, Chablis, France
Appellation de 98 hectares sur la rive gauche du Serein, sur des terres très bien orientées mais très sensibles au gel. Le Premier Cru Montmains tire a une typicité bien marquée liée à son terroir très caillouteux qui confère au vin des arômes minéraux très prononcés, avec une puissance extraordinaire et une excellente aptitude au vieillissement.

Terroir : Terres assez profondes sur sous-sol aéré du Kimméridgien. Mélange de marnes et d'argiles. Parcelles de 3,69 hectares orientés sud-est, sur les lieux-dits Montmains, Butteaux et Forêt, très représentatifs de ce Premier Cru.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver relativement doux et très sec, la vigne a commencé à débourrer la dernière semaine de mars. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années. On observe une belle sortie de grappes malgré le gel et le froid. La floraison a lieu fin mai dans d'excellentes conditions, avec peu de coulure ou de millerandage. La vigne a rattrapé son retard et affiche désormais 10 jours d'avance. Le 31 août marque le début des vendanges avec toutes les équipes. L'état sanitaire est parfait, les pellicules sont épaisses, les raisins sont pulpeux avec un bon rendement en jus.

■ 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. Débourbage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle. Mise des moûts en fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans) pour 40 à 50% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox. Elevage de 13 à 14 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 40 à 50% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Vin charpenté, nerveux et minéral d'une bonne longueur en bouche. Très droit et frais à la fois, il présente une concentration exemplaire.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%