PREMIER CRU VAILLONS 2023

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 Premier Cru Vaillons, Bourgogne, Chablis, Francia
Una denominación de 129 hectáreas situada en la orilla izquierda del Serein. En la Côte des Vaillons, existen ocho viñedos con nombre propio que pueden optar a esta denominación.

Terruño : Aquí, la tierra es más calcárea que arcillosa, reposando sobre una piedra caliza dura, compacta y muy fracturada del Portlandiense (una capa de suelo que cubre el Kimmeridgiense).

RESUMEN DE COSECHA

La cosecha de 2023 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido de heladas en abril, sin un impacto mayor en la viña. Después de un mes de mayo caluroso y seco, las tormentas en junio generaron una fuerte presión sanitaria, pero bien gestionada por los equipos de la finca. Durante el verano, alternando calor y precipitaciones, la maduración de las uvas se aceleró a pesar de que la veraison se ralentizó por la falta de agua en agosto. La vendimia, que comenzó a principios de septiembre bajo altas temperaturas, dio volúmenes generosos con un excelente estado sanitario.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Aplicación del principio de la gravedad para evitar cualquier bombeo que pueda 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 y permitir que las fermentaciones alcohólica y maloláctica se desarrollen de manera natural. El mosto se coloca en barricas de roble francés (con una edad media de 6 años) para el 30 al 40% de la cuvée. El resto se vinifica en pequeñas cubas de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Bouquet fresco e intenso con notas de frutas y flores combinadas con un toque de mineralidad.
Un vino refinado, redondo y amplio en boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%