



## PREMIER CRU FOURCHAUME 2021

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 Fourchaume, Bourgogne, Chablis, Francia

Denominación de 130 hectáreas en la orilla derecha del Serein, en la exacta prolongación de la cuesta de los Grands Crus, separada por un simple camino del Grand Cru Les Preuses, la denominación produce vinos poderosos y minerales.

**Terruño:** Marga con suelos bastante profundos.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

Las temperaturas veraniegas provocaron una brotación temprana la semana del 29 de marzo, dejando brotes frágiles expuestos. Las noches de heladas negras a partir del 6 de abril quemaron nuevos brotes. Del 3 al 24 de abril, las temperaturas estuvieron por debajo de cero durante 17 noches. A pesar de la implementación de dispositivos de protección (aspersión, velas y cables calefactores), la vid se vio muy afectada por las heladas y le costó retomar su crecimiento. Un aumento de las temperaturas en junio permitió recuperar el retraso. La floración a mediados de junio fue rápida y el crecimiento vigoroso, aunque la vid era poco fructífera. Las prolongadas lluvias veraniegas, junto con las consecuencias de las heladas, ralentizan la maduración de las uvas. La vendimia empezó el 17 de septiembre, una fecha bastante razonable en comparación con añadas anteriores, que fueron bastante tempranas.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Aplicación del principio de la gravedad para evitar cualquier bombeo, que podría 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 que las fermentaciones alcohólica y maloláctica puedan ocurrir de manera natural. Las vinificaciones se realizan en cubas de acero inoxidable. La crianza dura de 17 meses, incluyendo 5 a 6 meses sobre lías finas en barricas de roble francés para el 25% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

### ■ NOTAS DE CATA

Bouquet muy aromático que combina notas de frutas y flores.

Boca muy elegante mezclando potencia, distinción y redondez.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Chardonnay 100%