



PREMIER CRU VOSGROS 2018

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 Vosgros, Bourgogne, Chablis, Francia

Denominación de 22,5 hectáreas, situada en el municipio de Chichée, en la ribera izquierda. Vosgros tiene una orientación sur y suroeste y beneficia enormemente del sol. Aunque su carácter soleado se ve atenuado por su pendiente natural, su forma de anfiteatro tiene la ventaja de protegerlo de los vientos. Así pues, Vosgros se toma todo el tiempo que necesita para madurar en este valle, famoso por su clima fresco.

Terruño: El suelo calcáreo, a veces con afloramientos de piedras, es típico de la región de Chablis. Las parcelas están orientadas de sur a suroeste.

■ RESUMEN DE COSECHA

L'invierno trajo un clima particularmente contrastado, con lluvias abundantes en enero y un frío seco en febrero. La brotación ocurrió a mediados de abril, seguida de un desarrollo vegetativo muy rápido, favorecido por un tiempo cálido y seco. Tras unas heladas sin consecuencias a principios de mayo, la floración fue rápida y homogénea al fin de mes. El verano trajo calor y sol, con algunas lluvias en agosto que favorecieron la maduración de las bayas. La cosecha comenzó el 3 de septiembre, con un estado sanitario excepcional. El 2018 nos ofreció hermosas uvas doradas de una excelente madurez, con rendimientos generosos.

■ 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. Colocación de los mostos en barricas de roble francés (de un promedio de 6 años) para el 20 al 30% de la mezcla. El resto se vinifica en pequeñas cubas de acero inoxidable. Crianza de 15 a 16 meses, con un máximo de 6 meses en barrica (20% a 30%).

■ NOTAS DE CATA

Un vino rico y mineral, sostenido por una bellísima tensión.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%