

威廉费尔庄园夏布利一级园蒙曼白葡萄酒 2021

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。在威廉费尔庄园,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。



Domaine
WILLIAM FEVRE

2021

DOMAINE WILLIAM FEVRE
CHABLIS FRANCE

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Chablis Premier Cru Montmains, 勃艮第, 夏布利, 法国 产区位于瑟兰河左岸,占地 118 公顷,地势良好,但对霜冻非常敏感。蒙曼一级园具 有独特的典型风味,与当地多石的风土有关,赋予这款酒非常明显的矿物香气,具 有非凡的劲道和极佳的陈年潜力。

风土: 土壤相当深厚,底土为通风的启莫里阶下层土,混有泥灰岩和粘土。地块占地 3.89 公顷,面向东南,位于蒙曼、比多和福雷地区,是这个一级园的代表。

■ 年份总结

3月29日的那一周,酷似夏季的气温导致葡萄提前萌芽,脆弱的芽苞暴露在空气中。4月6日开始的黑霜夜晚,每天都在灼伤新芽。4月3日至24日期间,有17个夜晚的气温降至零度以下。尽管采取了保护措施(洒水、蜡烛和加热电缆),葡萄园仍然受到霜冻的严重影响,难以恢复生长。六月份气温的回升弥补了延迟。六月中旬,葡萄开花迅速,生长旺盛,但产量不高。夏季持续的降雨,加上霜冻的影响,减缓了葡萄的成熟。采收于9月17日开始,与以往较早的年份相比算是合理的日期。

■ 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。酿造过程在不锈钢桶中进行。葡萄酒陈酿时间长达 18 个月,其中 25% 使用法国橡木桶,在细酒泥中先陈酿 5 至 6 个月。最后在小型不锈钢罐中完成陈酿。

■ 品酒笔记

这是一款结构良好、风格强劲并带有矿物风味的葡萄酒。口感悠长,非常精确且清新,表现出典型的浓度。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100%