



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

GRAND CRU BOUGROS "CÔTE BOUGUEROTS" DOMAINE 2024

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 Grand Cru Bougros, Bourgogne, Chablis, France

Appellation de 12,62 hectares à la pointe occidentale de la Côte des Grands Crus. Terrain très incliné avec une pente supérieure à 30 %, ce terroir de Bougros bénéficie d'une exposition plein sud au pied du coteau, profitant au maximum du rayonnement solaire. L'appellation donne des vins complexes et vigoureux.

Terroir : Mélange d'argile et de cailloux, sur un sol peu épais. Cette structure de terroir restreint naturellement la vigueur de vigne, et par conséquent les rendements des parcelles. Les parcelles comportent 6,23 hectares, soit 49% de l'appellation totale, dont 2,11 ha en «Côte Bouguerots» avec une exposition plein sud au pied du coteau.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2024 est un millésime qui aura marqué les esprits. Après un mois de février particulièrement doux, mars perdure dans la douceur avec des conditions très humides. Avril apporte deux nuits de gel et un premier épisode de grêle sans gravité. Un épisode de grêle très importante frappe le vignoble chablisien le 1er mai, impactant fortement la rive gauche. Mai et juin sont très fluctuants au niveau des températures, ce qui ralentit la floraison, tandis qu'une alternance de pluie et d'orage entraînent une forte pression mildiou. La grêle frappe à nouveau fin juillet, faisant place à un mois d'août plus sec et chaud. Septembre commence dans la douceur, débloquent les maturités. Les vendanges démarrent le 20 septembre dans de bonnes conditions. La qualité est là, mais cette succession d'aléas climatiques a fortement impacté les volumes.

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. Les vinifications sont réalisées en cuves inox. Elevage de 19 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 40% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet complexe et minéral, structure puissante et dense avec une agréable rondeur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 12,5 % vol.