

CHABLIS 2025

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 jalousée, 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, Bourgogne, Chablis, France
Les vignes situées en appellation Chablis sont établies sur un sous-sol Kimméridgien et profitent d'une exposition idéale, offrant des conditions propices à l'élaboration d'un grand vin.

Terroir : L'appellation s'étend de part et d'autre du Serein, sur un sol composé de marne et de calcaire argileux du Kimméridgien. Les sous-sols sont riches en minéraux et en fossiles d'huîtres, conférant le caractère minéral distinctif des vins de Chablis.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver froid les vignes sont restées au stade bourgeon dans le coton jusqu'à fin mars. Les températures douces qui s'installent ensuite entrainent le réveil progressif de la vigne, les premières pointes vertes sont observées dans les premiers jours d'avril. Mi-avril la saison végétative est lancée ! Profitant de températures très douces et de pluie, la vigne poursuit son développement à un rythme accéléré. Première fleur observée à Viviers le 20 mai. Avec des températures quasi estivales le dernier week-end de mai, la fleur à bien avancé sur l'ensemble des secteurs, laissant pressentir des vendanges précoces. La floraison se termine une dizaine de jours plus tard. Avec la chaleur et les orages, les grappes grossissent très vite. On observe la fermeture des grappes dans les derniers jours de juin. Début juillet est à nouveau très chaud, un peu de grillure apparait sur les feuilles. Juillet se poursuit avec des températures plus modérées et des petites pluies régulières bénéfiques au maintien de la bonne dynamique de croissance des baies. Au 22 juillet, la véraison ne va pas tarder. L'état sanitaire est bon et un temps sec s'installe à partir de fin juillet. La maturité se déroule sous un nouvel épisode caniculaire entre le 10 et le 18 août. La vigne profite de ces chaleurs et les maturités s'accélèrent La décision est prise de commencer les vendanges le 28/08, elles se termineront le vendredi 5/09.

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. Débourbage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle. Elevage de 10 à 12 mois, en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur.

NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet frais et élégant s'ouvrant sur des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs.
Bouche à la fois fraîche et souple, soutenue par une belle minéralité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%
Teneur en alcool : 12,5 % vol.