



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

PREMIER CRU LES LYS 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 jalouse, 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 Fevre, 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 Premier Cru Les Lys, Bourgogne, Chablis, France

Appellation de 12 hectares sur la rive gauche du Serein. Climat du Premier Cru Vaillons, Les Lys est le Premier Cru historique du domaine, ayant appartenu à la royaute. Situé sur des terres argileuses, son orientation atypique donne des vins tout en finesse.

Terroir : Talus argileux sur sous-sol du Kimméridgien constitué de marnes et de calcaires argileux riches en minéraux. La parcelle de 0,99 hectare est orientée Est.

■ 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, débloquant 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. Débourbage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle. Les vinifications sont réalisées en cuves inox. Elevage de 18 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 30% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet très fin mêlant des notes de fruits et de fleurs, rehaussé de touches minérales. Palais raffiné, d'une grande pureté.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 13 % vol.

