



GRAND CRU BOUGROS DOMAINE 2021

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

L'appellation compte 12,62 hectare à l'extrémité occidentale du terroir des Grands Crus, à une altitude variant de 130 à 170 m, avec une orientation sud ouest. On retrouve dans les vins de cette appellation une structure en bouche toujours très riche et onctueuse.

Terroir : Sol assez profond de marnes et d'argile, plus profond que dans la «Côte Bouguerots». La parcelle compte 6,23 hectares, soit 49% de l'appellation totale, dont 4,12 ha en Bougros.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les températures estivales ont provoqué un débourrement précoce la semaine du 29 mars, laissant des bourgeons fragiles à découvert. Les nuits de gelées noires à partir du 6 avril grillent chaque jour de nouveaux bourgeons. Du 3 au 24 avril, les températures étaient sous zéro pendant 17 nuits. Malgré la mise en place de dispositifs de protection (aspersion, bougies et câbles chauffants), la vigne a été très impactée par le gel et reprend difficilement sa croissance. Une hausse des températures en juin permet de rattraper le retard. La floraison mi-juin est rapide et la croissance vigoureuse, bien que la vigne soit peu fructifère. Les pluies estivales prolongées ainsi que les conséquences du gel ralentissent la maturité des raisins. Les vendanges commencent le 17 septembre, date plutôt raisonnables par rapport aux millésimes antérieurs assez précoces.

■ 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. Fermentations réalisées en cuves inox puis élevage de 19 mois en fûts de chêne de France pour 30% de la cuve dont 6 mois sur lies fines. L'élevage se termine en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet riche avec d'intenses notes minérales.
Bouche ample, ronde, ferme et massive à la fois.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%