



GRAND CRU BOUGROS DOMAINE 2021

Las pendientes empinadas y rocosas que se extienden a la derecha e izquierda del Serein son la cuna de una historia de más de ciento cincuenta millones de años. Un terroir único de Kimmeridgiense, una alternancia de margas y calizas margosas, que dota a los vinos de Chablis de un carácter mineral y una inmensa frescura. Una tipicidad envidiada, a menudo imitada pero nunca igualada. Por muy incomparable y admirable que sea, un terroir solo puede revelar plenamente su potencial a través del trabajo de las personas. En el Domaine William Fèvre, se hace todo lo posible, independientemente del nivel de la denominación, para expresar la autenticidad de los terruños de Chablis.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Chablis Grand Cru Bougros, Bourgogne, Chablis, Francia

La denominación abarca 12,62 hectáreas en el extremo occidental del terroir de los Grands Crus, a una altitud que varía de 130 a 170 metros, con una orientación suroeste. Los vinos de esta denominación siempre presentan una estructura en boca muy rica y untuosa.

Terruño : Suelo bastante profundo de margas y arcillas, más profundo que en la "Côte Bouguerots". La parcela abarca 6,23 hectáreas, lo que representa el 49% de la denominación total, incluyendo 4,12 hectáreas en Bougros.

■ RESUMEN DE COSECHA

Las temperaturas veraniegas provocaron una brotación temprana la semana del 29 de marzo, dejando brotes frágiles expuestos. Las noches de heladas negras a partir del 6 de abril quemaron nuevos brotes cada día. Del 3 al 24 de abril, las temperaturas estuvieron por debajo de cero durante 17 noches. A pesar de la implementación de dispositivos de protección (aspersión, velas y cables calefactores), la vid se vio muy afectada por las heladas y le cuesta retomar su crecimiento. Un aumento de las temperaturas en junio permite recuperar el retraso. La floración a mediados de junio es rápida y el crecimiento vigoroso, aunque la vid es poco fructífera. Las prolongadas lluvias veraniegas, junto con las consecuencias de las heladas, ralentizan la maduración de las uvas. La vendimia comienza el 17 de septiembre, una fecha bastante razonable en comparación con añadas anteriores, que fueron bastante tempranas.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Aplicación del principio de la gravedad para evitar cualquier bombeo, que podría alterar la calidad del vino. Prensado neumático de corta duración (1,5 a 2 horas) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Fermentaciones realizadas en depósitos de acero inoxidable, seguidas de una crianza de 19 meses en barricas de roble francés para el 30% de la cuvée, incluyendo 6 meses sobre lías finas. El proceso de crianza se completa en pequeñas cubas de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Bouquet rico con intensas notas minerales.
Boca amplia, redonda, firme y masiva a la vez.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%