GRAND CRU VALMUR DOMAINE 2018

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 Grand Cru Valmur, Bourgogne, Chablis, France
Appellation de 10,5 hectares au milieu des Grands Crus. Elle forme une vallée bordant celle de Vaudésir, sa pointe rejoignant une partie des Clos. Son terroir se décline en deux parties, à droite et à gauche du chemin de la fontaine Sainte Vaubourg. Sa forme évoque celle d'une petite vallée d'où le nom de Valmur.

Terroir : Les sols argilo-calcaires sont plus profonds et bruns en bas, alors qu'en haut ils sont maigres et blans. Au sommet de Valmur, la veine marneuse affleure.Parcelle de 1,15 hectare, soit 9% de l'appellation totale, exposée sud/sud-est.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver a donné lieu à une météo particulièrement contrastée, avec des pluies abondantes en janvier et un froid sec en février. Le débourrement est survenu mi-avril, suivi d'un développement végétatif très rapide, favorisé par un temps chaud et sec. Après des gelées sans dommage au début du mois de mai, la floraison a été rapide et homogène fin mai. L'été a apporté chaleur et soleil, avec quelques pluies en août qui ont favorisé la maturation des baies. La récolte a commencé le 3 septembre, avec un état sanitaire exceptionnel. 2018 nous a offert de beaux raisins dorés d'une excellente maturité, avec des rendements généreux.

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 18 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 charmeur avec un étonnant fruité et une bonne présence minérale.
La bouche puissante et de forte constitution ne manque ni d'élégance, ni de rondeur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%