



GRAND CRU VALMUR DOMAINE 2018

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 Valmur, Bourgogne, Chablis, Francia

Denominación de 10,5 hectáreas en medio de los Grands Crus. Forma un valle que bordea el de Vaudésir, con su punta uniendo una parte de Clos. Su terruño se divide en dos partes, a ambos lados del camino de la fontaine Sainte Vaubourg. Su forma recuerda a la de un pequeño valle, de ahí el nombre Valmur.

Terruño: Los suelos arcilloso-calcáreos son más profundos y marrones en la parte inferior, mientras que en la parte superior son delgados y blancos. En la cima de Valmur, aflora la veta margosa. Una parcela de 1,15 hectáreas, que representa el 9% de la denominación total, está expuesta al sur/sureste.

■ RESUMEN DE COSECHA

L'invierno trajo un clima particularmente contrastado, con lluvias abundantes en enero y un frío seco en febrero. La brotación ocurrió a mediados de abril, seguida de un desarrollo vegetativo muy rápido, favorecido por un tiempo cálido y seco. Tras unas heladas sin consecuencias a principios de mayo, la floración fue rápida y homogénea al fin de mes. El verano trajo calor y sol, con algunas lluvias en agosto que favorecieron la maduración de las bayas. La cosecha comenzó el 3 de septiembre, con un estado sanitario excepcional. El 2018 nos ofreció hermosas uvas doradas de una excelente madurez, con rendimientos generosos.

■ 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. Las vinificaciones se realizan en cubas de acero inoxidable. La crianza dura de 18 meses, incluyendo 5 a 6 meses sobre lías finas en barricas de roble francés para el 40% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Bouquet encantador con un sorprendente frutal y una buena presencia mineral. La boca potente y de fuerte constitución no carece ni de elegancia ni de redondez.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%