



# DOMAINE WILLIAM FEVRE

—  
GRAND VIN DE CHABLIS

## GRAND CRU BOUGROS 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 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

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. 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%

**Teneur en alcool** : 12,5 % vol.

