



SAINT-BRIS 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 Saint-Bris, Bourgogne, Grand Auxerrois, Francia

El pueblo de Saint-Bris se distingue en el universo chablisiano, con una denominación única en Borgoña, la única que proviene de la variedad de uva Sauvignon Blanc. Se extiende sobre 133 hectáreas, con una orientación de noreste a noroeste.

Terruño : Los suelos del viñedo son una mezcla de guijarros y calizas duras con un material arcillo-limoso.

■ 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. 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 costó retomar su crecimiento. Un aumento de las temperaturas en junio permitió recuperar el retraso. La floración a mediados de junio fue rápida y el crecimiento vigoroso, aunque la vid era poco fructífera. Las prolongadas lluvias veraniegas, junto con las consecuencias de las heladas, ralentizan la maduración de las uvas. La vendimia empezó 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 (1h30 a 2h00) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Desfangado estático muy ligero para conservar suficientes lías finas para que las fermentaciones alcohólicas y malolácticas puedan desarrollarse de manera natural.

■ NOTAS DE CATA

Bouquet intenso y fresco con notas de yema de grosella negra y boj. La boca es fresca y redonda, con una hermosa ligereza.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon 100%