



PREMIER CRU VAULORENT 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 Premier Cru Vaurorent, Bourgogne, Chablis, France
Appellation de 17 hectares sur la rive droite du Serein, dans l'exact prolongement de la côte des Grands Crus, séparé par un simple chemin du Grand Cru les Preuses, l'appellation donne des vins puissants et minéraux.

Terroir : Marne avec des sols assez profonds. Les parcelles représentent 3,63 hectares, soit 21,35% de l'appellation Vaurorent, orientés de Sud-Est à Sud-Ouest.

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 19 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

Nez puissant mariant des arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche à une note minérale typique de l'appellation.
Riche et concentrée, la bouche offre une fraîcheur et une longueur remarquables.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

