



PREMIER CRU VAULORENT 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 terroirs de Chablis.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Chablis Premier Cru Vaulorent, Bourgogne, Chablis, Francia

Denominación de 17 hectáreas en la orilla derecha del Serein, en la exacta prolongación de la cuesta de los Grands Crus, separada por un simple camino del Grand Cru Les Preuses, la denominación produce vinos poderosos y minerales.

Terruño: Margas con suelos bastante profundos. Las parcelas abarcan 3,63 hectáreas, lo que representa el 21,35% de la denominación Vaulorent, orientadas de sureste a suroeste.

■ 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 19 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

Nariz potente combinando aromas de cítricos, frutas de pulpa blanca con una nota mineral típica de la denominación.

Rico y concentrado, el paladar ofrece una frescura y longitúnd notables.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%

