PETIT CHABLIS 2024

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 jalousée, 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 Petit Chablis, Bourgogne, Chablis, France
L'appellation Petit Chablis permet de faire un premier pas dans l'univers des Grands Vins de Chablis. Le sous-sol, Portlandien, se différencie quelque peu des autres AOC du vignoble. Il conserve toutefois le style chablisien avec une grande et belle fraîcheur en bouche.

Terroir : Les sols du vignoble sont d'un calcaires bruns et durs, ou parfois de sols limoneux et sableux.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2024 est un millésime qui aura marqué les esprits. Après un mois de février particulièrement doux, mars perdure dans la douceur avec des conditions très humides. Avril apporte deux nuits de gel et un premier épisode de grêle sans gravité. Un épisode de grêle très importante frappe le vignoble chablisien le 1er mai, impactant fortement la rive gauche. Mai et juin sont très fluctuants au niveau des températures, ce qui ralentit la floraison, tandis qu'une alternance de pluie et d'orage entrainent une forte pression mildiou. La grêle frappe à nouveau fin juillet, faisant place à un mois d'aout plus sec et chaud. Septembre commence dans la douceur, débloquant les maturités. Les vendanges démarrent le 20 septembre dans de bonnes conditions. La qualité est là, mais cette succession d'aléas climatiques a fortement impacté les volumes.

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. Débourbage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle. Elevage de 8 à 10 mois en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le bouquet se distingue par une grande fraîcheur, révélant des notes fruitées, florales et minérales. Ce vin est léger et vif.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%
Teneur en alcool : 12 % vol.