



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

PETIT CHABLIS 2024

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 Petit Chablis, Bourgogne, Chablis, Francia

La denominación Petit Chablis permite dar un primer paso en el mundo de los grandes vinos de Chablis. El subsuelo, portlandiense, se diferencia un poco de las otras denominaciones de Chablis. Sin embargo, conserva el estilo chablisiano con una gran y hermosa frescura en boca.

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

■ RESUMEN DE COSECHA

2024 es una añada que habrá dejado huella. Tras un mes de febrero especialmente suave, marzo continúa con condiciones muy húmedas. Abril trae dos noches de heladas y una primera granizada sin gravedad. El 1 de mayo, una granizada muy intensa azota los viñedos de Chablis, afectando especialmente a la orilla izquierda. Mayo y junio son muy variables en cuanto a temperaturas, lo que ralentiza la floración, mientras que la alternancia de lluvias y tormentas provoca una fuerte presión de mildiú. El granizo vuelve a caer a finales de julio, dando paso a un mes de agosto más seco y cálido. Septiembre comienza con suavidad, lo que permite que maduren las uvas. La vendimia comienza el 20 de septiembre en buenas condiciones. La calidad está ahí, pero esta sucesión de vicisitudes climáticas ha afectado considerablemente a los volúmenes.

■ 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. Crianza de 8 a 10 meses en pequeñas cubas de acero inoxidable para conservar la frescura.

■ NOTAS DE CATA

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



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%

Graduación: 12 % vol.