



PREMIER CRU MONTMAINS DOMAINE 2020

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 jalouse, 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 Montmains, Bourgogne, Chablis, France

Appellation de 118 hectares sur la rive gauche du Serein, sur des terres très bien orientées mais très sensibles au gel. Le Premier Cru Montmains tire à une typicité bien marquée liée à son terroir très caillouteux qui confère au vin des arômes minéraux très prononcés, avec une puissance extraordinaire et une excellente aptitude au vieillissement.

Terroir : Terres assez profondes sur sous-sol aéré du Kimméridgien. Mélange de marnes et d'argiles. Parcelles de 3,89 hectares orientées sud-est, sur les lieux-dits Montmains, Butteaux et Forêt, très représentatifs de ce Premier Cru.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver doux et humide, on assiste mi-mars à un débourrement historiquement précoce. S'ensuit une période très froide, sèche et venteuse fin mars, apportant des nuits de gel, sans impact sur le domaine. Les températures élevées du printemps, particulièrement en avril, accélèrent la pousse de la vigne. Dans les secteurs tardifs, la fin de la fleur est aux alentours du 28-30 mai. Après un mois de juin humide, juillet devient très sec avec deux vagues de canicule fin juillet et début août, causant des brûlures sur les grappes les plus exposées. Les alternances de chaleur et petites pluies début août accélèrent la maturation, permettant un début de vendanges le 25 août.

■ 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. Les vinifications sont réalisées en cuves inox. Elevage de 18 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 30% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Vin charpenté, nerveux et minéral d'une bonne longueur en bouche. Très droit et frais à la fois, il présente une concentration exemplaire.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

