



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

PREMIER CRU VAILLONS DOMAINE 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 Chablis Premier Cru Vaillons, Bourgogne, Chablis, Francia

Denominación de 129 hectáreas situada en la ribera izquierda del Serein. En la Côte des Vaillons, hay 8 localidades diferentes que pueden reclamar esta denominación.

Terruño: Aquí, el suelo es más rico en caliza que en arcilla, descansando sobre una caliza dura, compacta y muy fisurada del Portlandiense (suelo que cubre al Kimméridgien). Las parcelas abarcan 3,65 hectáreas orientadas al sureste, mayormente en los lugares denominados Vaillons, Châtaîns, Mélinots y Roncières.

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 y que las fermentaciones alcohólica y maloláctica puedan ocurrir de manera natural. Las vinificaciones se realizan en cubas de acero inoxidable. La crianza dura de 18 meses, incluyendo 5 a 6 meses sobre lías finas en barricas de roble francés para el 25% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Nariz pronunciada de frutas y flores con una hermosa frescura y algunos toques minerales. Boca generosa y refinada, con una hermosa redondez.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%

Graduación: 12,5 % vol.