



# DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

## PREMIER CRU VAILLONS DOMAINE 2023

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 jalouée, 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 Vaillons, Bourgogne, Chablis, France

Appellation de 129 hectares située sur la rive gauche du Serein. Sur la Côte des Vaillons, il existe 8 lieux dits différents pouvant prétendre à cette appellation.

**Terroir** : Ici la terre est plus calcaire qu'argileuse, reposant sur un calcaire dur, compact et très fissuré du Portlandien (sol recouvrant le Kimméridgien). Parcelles de 3,65 hectares orientés Sud-Est, majoritairement sur les lieux-dits de Vaillons, Châtains, Mélinots et Roncières.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2023 a été marqué par un hiver doux et sec, suivi de gelées en avril, sans impact majeur sur la vigne. Après un mois de mai chaud et sec, des orages en juin ont engendré une forte pression sanitaire mais bien maîtrisée par les équipes du domaine. Pendant l'été, alternant chaleur et précipitations, la maturation des raisins s'est accélérée malgré une véraison ralentie par le manque d'eau en août. Les vendanges, commencées début septembre sous de fortes chaleurs, ont donné des volumes généreux avec un excellent état sanitaire.

### ■ 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. Débourage 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 25% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez prononcé de fruits et de fleurs avec une belle fraîcheur et quelques touches minérales. Bouche généreuse et raffinée, d'une belle rondeur.



### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Chardonnay 100%