



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

PREMIER CRU VAILLONS DOMAINE 2023

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, Châtains, Mélinots y Roncières.

■ RESUMEN DE COSECHA

La cosecha de 2023 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido de heladas en abril, sin un impacto mayor en la viña. Después de un mes de mayo caluroso y seco, las tormentas en junio generaron una fuerte presión sanitaria, pero bien gestionada por los equipos de la finca. Durante el verano, alternando calor y precipitaciones, la maduración de las uvas se aceleró a pesar de que la veraison se ralentizó por la falta de agua en agosto. La vendimia, que comenzó a principios de septiembre bajo altas temperaturas, dio volúmenes generosos con un excelente estado sanitario.

■ 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%