



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2017

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 Fevre, 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 Montée de Tonnerre, Bourgogne, Chablis, France

Appellation de 43 hectares sur la rive droite du Serein, dans le prolongement des Grands Crus Les Clos et Blanchot. Avec une structure géologique similaire aux Grands Crus et une très belle exposition, ce terroir se classe parmi les plus « grands » des Premiers Crus.

Terroir : Avec un sol composé de pierres blanches, peu caillouteux et peu profond, similaire aux Grands Crus et une belle exposition, ce terroir est parmi les meilleurs des Premiers Crus.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année a débuté par un temps à la fois froid, sec et ensoleillé, avec un débourement précoce dès mars, provoqué par une envolée des températures. En avril, des gelées matinales ont touché tous les secteurs du vignoble, particulièrement ceux de la rive droite. Le retour du temps chaud en mai a permis un démarrage rapide et homogène de la floraison. Cependant, dès juillet, le temps est devenu plus variable, avec des pluies et de la grêle. Un épisode de canicule fin août a accéléré les maturités, avant que l'automne n'arrive brutalement, amenant un temps plus frais, gris et parfois pluvieux. Les vendanges ont débuté dès le 4 septembre, avec des raisins d'excellente qualité.

■ 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 19 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 35% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet complexe aux arômes floraux, fruités avec d'intenses notes minérales.

Bouche charpentée dans sa jeunesse évoluant vers la subtilité et l'élégance après quelques années.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

