



PREMIER CRU MONTMAINS 2017

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 Montmains, Bourgogne, Chablis, Francia

Denominación de 118 hectáreas en la orilla izquierda del Serein, en tierras muy bien orientadas pero muy sensibles a las heladas. El Premier Cru Montmains tiene una tipicidad bien marcada relacionada con su terroir muy pedregoso, que confiere al vino aromas minerales muy pronunciados, con una potencia extraordinaria y una excelente capacidad de envejecimiento.

Terruño : Suelos bastante profundos sobre un sub-suelo aireado del Kimméridgien, con una mezcla de margas y arcillas. Parcelas orientadas al sureste, en los lieux-dits Montmains, Butteaux y Forêt, muy representativos de este Premier Cru.

■ RESUMEN DE COSECHA

El año comenzó con un clima frío, seco y soleado, con un desborre temprano en marzo provocado por un aumento de temperaturas. En abril, las heladas matinales afectaron todas las zonas del viñedo, especialmente las de la orilla derecha. El regreso del calor en mayo permitió una floración rápida y homogénea. Sin embargo, a partir de julio, el clima se volvió más variable, con lluvias y granizo. Una ola de calor a finales de agosto aceleró la maduración antes de que el otoño llegara bruscamente, trayendo un tiempo más fresco, gris y a veces lluvioso. La vendimia comenzó el 4 de septiembre, con uvas de excelente calidad.

■ 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 30% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Vino estructurado, nervioso y mineral con buena longitud en boca. Muy preciso y fresco, presenta una concentración ejemplar.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%