CHABLIS PREMIER CRU 2019

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 jalousée, 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, Bourgogne, Chablis, France
Issu exclusivement de parcelles classées Premier Cru, ce vin blanc raffiné se distingue à la fois par sa puissance et sa bouche aérienne.

Terroir : À Chablis, l'épaisse couche de marnes calcaires contient d'innombrables coquilles d'huîtres fossiles. Ce sous-sol, qui est qualifié de kimméridgien, confère aux vins de Chablis leur caractère typique, alliance de richesse et de minéralité, qui en font une référence dans le monde entier.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le début de l'année est marqué par une pluviométrie très faible, en particulier sur février. Après la douceur de l'hiver, le débourrement est survenu autour du 25 mars, avec 8 jours d'avance par rapport à la moyenne des 20 dernières années. Début avril, des gelées jusqu'à -4°C ont été enregistrées à Chablis sans causer de dégâts. Le mois de mai continue sur la fraîcheur, avec un orage de grêle le 8, et des matinées froides (0 à 2 °C) accompagnées d'un vent fort autour de la mi-mai. Le réchauffement se fait sentir à partir du 22 mai et les premières fleurs sont observées début juin dans les grands crus. L'été qui s'ensuit est chaud et sec, avec plusieurs épisodes caniculaires. Les vieilles vignes au système racinaire bien installé, s'en sortent mieux que les jeunes plants qui souffrent des conditions climatiques. La pluie n'interviendra qu'à la fin des vendanges. La récolte commence le 11 septembre sous de fortes chaleurs. De beaux raisins dorés, plutôt petits, d'une excellente maturité avec de bonnes acidités.

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. Mise des moûts en fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans) pour 40 à 50% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle à reflets verts.
Bouquet expressif aux notes de citron et de fleurs blanches associées à une minéralité bien présente. Bouche très aromatique, à la fois riche et fraîche. Une expression fidèle du terroir chablisien.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%