



CHABLIS PREMIER CRU 2019

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, Bourgogne, Chablis, Francia

Proveniente exclusivamente de parcelas clasificadas como Premier Cru, este vino blanco refinado se distingue tanto por su potencia como por su boca aérea.

Terruño: En Chablis, la gruesa capa de margas calcáreas contiene innumerables conchas de ostras fósiles. Este subsuelo, denominado kimmeridgiense, confiere a los vinos de Chablis su carácter típico, una combinación de riqueza y mineralidad, que los convierte en una referencia en todo el mundo.

■ RESUMEN DE COSECHA

El comienzo del año estuvo marcado por escasas precipitaciones, sobre todo en febrero. Tras un invierno suave, la brotación se produjo hacia el 25 de marzo, 8 días antes de la media de los últimos 20 años. A principios de abril, se registraron heladas de hasta -4°C en Chablis sin causar daños. Mayo siguió siendo fresco, con una granizada el día 8 y mañanas frías (de 0 a 2°C) acompañadas de fuertes vientos hacia mediados de mayo. A partir del 22 de mayo, el tiempo empezó a calentarse y las primeras flores aparecieron a principios de junio en los Grands Crus. El verano siguiente fue caluroso y seco, con varias olas de calor. Las viñas viejas con un sistema radicular bien establecido se comportaron mejor que las plantas jóvenes, que sufrieron las condiciones climáticas. La lluvia no llegó hasta el final de la vendimia. La vendimia comenzó el 11 de septiembre con mucho calor. Las uvas eran de un bonito color dorado, más bien pequeñas, con una excelente madurez y buena acidez.

■ 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 permitir que las fermentaciones alcohólica y maloláctica se desarrollen de manera natural. Colocación de los mostos en barricas de roble francés (con una edad media de 6 años) para el 40 al 50% de la cuvée. El resto se vinifica en pequeñas cubas de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdes.

Bouquet expresivo con notas de limón y flores blancas, acompañado de una mineralidad marcada.

Boca muy aromática, a la vez rica y fresca. Una expresión fiel del terroir de Chablis.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%