



# DOMAINE WILLIAM FEVRE

—  
GRAND VIN DE CHABLIS

## GRAND CRU LES PREUSES DOMAINE 2024

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 Grand Cru Preuses, Bourgogne, Chablis, France

Appellation de 11,44 hectares situés sur les hauteurs de la Côte des Grands Crus. Son nom tire vraisemblablement son origine de la déformation du mot «perreuse» (pierre), nom donné à l'ancienne voie romaine dont le tracé passait au pied du terroir actuel. Les vins sont longs et racés.

**Terroir** : Sol composé d'argile dense et compacte reposant sur une dalle calcaire, ce qui en fait un Grand Cru doté d'un potentiel de garde exceptionnel. Parcelles de 2,55 hectares, soit 22% de l'appellation totale, exposés sud-ouest pour les parcelles les plus au nord et sud/sud-est pour les autres.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2024 est un millésime qui aura marqué les esprits. Après un mois de février particulièrement doux, mars perdure dans la douceur avec des conditions très humides. Avril apporte deux nuits de gel et un premier épisode de grêle sans gravité. Un épisode de grêle très importante frappe le vignoble chablisien le 1er mai, impactant fortement la rive gauche. Mai et juin sont très fluctuants au niveau des températures, ce qui ralentit la floraison, tandis qu'une alternance de pluie et d'orage entraînent une forte pression mildiou. La grêle frappe à nouveau fin juillet, faisant place à un mois d'août plus sec et chaud. Septembre commence dans la douceur, débloquant les maturités. Les vendanges démarrent le 20 septembre dans de bonnes conditions. La qualité est là, mais cette succession d'aléas climatiques a fortement impacté les volumes.

### ■ 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. 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

Nez floral, parfums de fruits rehaussés d'intenses notes minérales évoluant sur des touches légèrement fumées.

Bouche d'une grande rondeur, à la fois corsée et raffinée.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Chardonnay 100%

**Teneur en alcool** : 13 % vol.