



PETIT CHABLIS 2022

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 jalouée, 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 Petit Chablis, Bourgogne, Chablis, France

L'appellation Petit Chablis permet de faire un premier pas dans l'univers des Grands Vins de Chablis. Le sous-sol, Portlandien, se différencie quelque peu des autres AOC du vignoble. Il conserve toutefois le style chablisien avec une grande et belle fraîcheur en bouche.

Terroir : Les sols du vignoble sont d'un calcaires bruns et durs, ou parfois de sols limoneux et sableux.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver relativement doux et très sec, la vigne a commencé à débourrer la dernière semaine de mars. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années, avec des vignes au stade de gonflement des bourgeons. Les comptages laissent apparaître une belle sortie de grappes malgré le gel et le froid. La pousse s'accélère et on observe 7 à 8 feuilles étalées dès la mi-mai. Le 18 mai, les premières fleurs apparaissent dans Les Preuses. La pleine floraison est observée fin mai. Elle se déroule dans d'excellentes conditions, avec peu de coulure ou de millerandage. La vigne, en retard au mois de mars, affiche désormais 10 jours d'avance par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années. Les grappes grossissent très vite, elles en sont au stade de petits pois autour du 6 juin. La fermeture de la grappe s'effectue la dernière semaine de juin. Le 31 août marque le début des vendanges avec toutes les équipes. L'état sanitaire des raisins est parfait, les pellicules sont épaisses, ils sont pulpeux avec un bon rendement en jus (145 kg/hl). Les fermentations alcooliques sont assez rapides (10 à 15 jours) et les fermentations malolactiques se sont terminées début janvier.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Utilisation du principe de la gravité afin d'éviter tout pompage qui pourrait être préjudiciable à la qualité du vin. Pressurage pneumatique de courte durée (1h30 à 2h00) pour une séparation délicate entre les parties solide et liquide des raisins. Débourage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le bouquet se distingue par une grande fraîcheur, révélant des notes fruitées, florales et minérales. Ce vin est léger et vif.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%