



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 commence à débourrer la dernière semaine de mars. Heureusement, le millésime affichait quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années, car le vignoble est frappé par de fortes gelées début avril. Les comptages laissent apparaître une belle sortie de grappes malgré le gel et le froid. La floraison a lieu la deuxième quinzaine de mai, dans d'excellentes conditions, avec peu de coulure et de millerandage. Les grappes grossissent très vite et la vigne affiche désormais 10 jours d'avance. Le 31 août marque le début des vendanges avec toutes les équipes. L'état sanitaire des raisins est parfait, ils sont pulpeux avec de belles pellicules et un bon rendement en jus. Les fermentations alcooliques sont assez rapides (10 à 15 jours) et les fermentations malolactiques se terminent début janvier.

■ 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. Débourage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle. Elevage de 8 à 10 mois en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur.

■ 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%