



PETIT CHABLIS 2022

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 Petit Chablis, Bourgogne, Chablis, Francia

La denominación Petit Chablis permite dar un primer paso en el mundo de los grandes vinos de Chablis. El subsuelo, portlandiense, se diferencia un poco de las otras denominaciones de Chablis. Sin embargo, conserva el estilo chablisiano con una gran y hermosa frescura en boca.

Terruño : Los suelos del viñedo son una mezcla de guijarros y calizas duras con un material arcillo-limoso.

■ RESUMEN DE COSECHA

Tras un invierno relativamente suave y muy seco, las viñas empezaron a brotar en la última semana de marzo. Afortunadamente, la vendimia se retrasó unos días respecto a la media de los últimos 20 años, porque los viñedos sufrieron fuertes heladas a principios de abril. El recuento de racimos mostró que los racimos estaban saliendo bien a pesar de las heladas y el frío. La floración tuvo lugar en la segunda quincena de mayo, en condiciones excelentes, con poco corrimiento. Los racimos crecieron muy rápidamente y las viñas se pusieron al día y ahora llevaban 10 días de adelanto sobre el calendario previsto. El 31 de agosto marcó el inicio de la vendimia con todos los equipos. Las uvas estaban en perfecto estado sanitario, pulposas, con hollejos gruesos y un buen rendimiento en zumo. La fermentación alcohólica tuvo lugar con bastante rapidez (10 a 15 días) y la fermentación maloláctica terminó a principios de enero.

■ 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 para que las fermentaciones alcohólicas y malolácticas puedan desarrollarse de manera natural. Crianza de 8 a 10 meses en pequeñas cubas de acero inoxidable para conservar la frescura.

■ NOTAS DE CATA

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



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%