



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

GRAND CRU BOUGROS "CÔTE BOUGUEROTS" DOMAINE 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 Grand Cru Bougros, Bourgogne, Chablis, Francia

Una denominación de 12,62 hectáreas en el extremo occidental de la Côte des Grands Crus.

El terruño de Bougros, con una pendiente de más del 30%, está orientado hacia el sur, al pie de la ladera, para aprovechar al máximo los rayos del sol. Esta denominación produce vinos complejos y vigorosos.

Terruño : Una mezcla de arcilla y piedras, sobre un suelo poco profundo. Esta estructura del terruño limita naturalmente la vigorosidad de las vides y, en consecuencia, los rendimientos de las parcelas. Las parcelas abarcan 6,23 hectáreas, lo que representa el 49% de la denominación total, incluyendo 2,11 hectáreas en "Côte Bouguerots" con una exposición hacia el sur en el pie de la ladera.

■ 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 (1,5 a 2 horas) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Las vinificaciones se realizan en cubas de acero inoxidable. La crianza dura de 19 meses, incluyendo 5 a 6 meses sobre lías finas en barricas de roble francés para el 40% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Bouquet complejo y mineral, con una estructura poderosa y densa, acompañada de una agradable redondez.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%