



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

GRAND CRU VAUDÉSIR DOMAINE 2021

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 jalouse, 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 Vaudésir, Bourgogne, Chablis, France

Appellation de 15,4 hectares situés entre Valmur et Les Preuses, avec une double exposition : la partie nord, très bien orientée au sud et la partie sud orientée ouest. Ce climat donne des vins pleins de finesse et d'élégance.

Terroir : Terrain très pentu, plus argileux que calcaire. Parcelle de 1,20 hectare, soit 8% de l'appellation totale, exposé entièrement au sud.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les températures estivales ont provoqué un débourrement précoce la semaine du 29 mars, laissant des bourgeons fragiles à découvert. Les nuits de gelées noires à partir du 6 avril grillent chaque jour de nouveaux bourgeons. Du 3 au 24 avril, les températures étaient sous zéro pendant 17 nuits. Malgré la mise en place de dispositifs de protection (aspersion, bougies et câbles chauffants), la vigne a été très impactée par le gel et reprend difficilement sa croissance. Une hausse des températures en juin permet de rattraper le retard. La floraison mi-juin est rapide et la croissance vigoureuse, bien que la vigne soit peu fructifère. Les pluies estivales prolongées ainsi que les conséquences du gel ralentissent la maturité des raisins. Les vendanges commencent le 17 septembre, date plutôt raisonnables par rapport aux millésimes antérieurs assez précoces.

■ 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 frais et raffiné aux parfums de fleurs et de fruits.

Au palais, il se distingue par une subtilité particulière : délicieux mariage de nervosité et de souplesse. Aérien et rond, il est très charmeur dès son plus jeune âge.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 12,5% vol.

