



DOMAINE WILLIAM FEVRE

— GRAND VIN DE CHABLIS —

GRAND CRU VAUDÉSIR DOMAINE 2021

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 Fevre, se hace todo lo posible, independientemente del nivel de la denominación, para expresar la autenticidad de los terrenos de Chablis.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Chablis Grand Cru Vaudésir, Bourgogne, Chablis, Francia

Denominación de 15,4 hectáreas situadas entre Valmur y Les Preuses, con una doble exposición: la parte norte, muy bien orientada al sur, y la parte sur orientada al oeste. Este clima produce vinos llenos de finura y elegancia.

Terruño: Terreno muy empinado, más arcilloso que calcáreo. Una parcela de 1,20 hectáreas, que representa el 8% de la denominación total, está completamente orientada al sur.

■ RESUMEN DE COSECHA

Las temperaturas veraniegas provocaron una brotación temprana la semana del 29 de marzo, dejando brotes frágiles expuestos. Las noches de heladas negras a partir del 6 de abril queman nuevos brotes cada día. Del 3 al 24 de abril, las temperaturas estuvieron por debajo de cero durante 17 noches. A pesar de la implementación de dispositivos de protección (aspersión, velas y cables calefactores), la vid se vio muy afectada por las heladas y le cuesta retomar su crecimiento. Un aumento de las temperaturas en junio permite recuperar el retraso. La floración a mediados de junio es rápida y el crecimiento vigoroso, aunque la vid es poco fructífera. Las prolongadas lluvias veraniegas, junto con las consecuencias de las heladas, ralentizan la maduración de las uvas. La vendimia comienza el 17 de septiembre, una fecha bastante razonable en comparación con añadas anteriores, que fueron bastante tempranas.

■ 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 35% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Nariz fresca y refinada con fragancias de flores y frutas.

En boca, se distingue por una sutileza particular: un delicioso matrimonio de nerviosismo y suavidad. Aireado y redondo, es muy encantador desde una edad temprana.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%

Graduación: 12,5 % vol.

