



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

## GRAND CRU BOUGROS DOMAINE 2024

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 jalousée, 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 Bougros, Bourgogne, Chablis, France

L'appellation compte 12,62 hectare à l'extrémité occidentale du terroir des Grands Crus, à une altitude variant de 130 à 170 m, avec une orientation sud ouest. On retrouve dans les vins de cette appellation une structure en bouche toujours très riche et onctueuse.

**Terroir** : Sol assez profond de marnes et d'argile, plus profond que dans la «Côte Bouguerots». La parcelle compte 6,23 hectares, soit 49% de l'appellation totale, dont 4,12 ha en Bougros.

### PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2024 est un millésime qui aura marqué les esprits. Après un mois de février particulièrement doux, mars perdure dans la douceur avec des conditions très humides. Avril apporte deux nuits de gel et un premier épisode de grêle sans gravité. Un épisode de grêle très importante frappe le vignoble chablisien le 1er mai, impactant fortement la rive gauche. Mai et juin sont très fluctuants au niveau des températures, ce qui ralentit la floraison, tandis qu'une alternance de pluie et d'orage entraînent une forte pression mildiou. La grêle frappe à nouveau fin juillet, faisant place à un mois d'août plus sec et chaud. Septembre commence dans la douceur, débloquent les maturités. Les vendanges démarrent le 20 septembre dans de bonnes conditions. La qualité est là, mais cette succession d'aléas climatiques a fortement impacté les volumes.

### 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. Fermentations réalisées en cuves inox puis élevage de 19 mois en fûts de chêne de France pour 30% de la cuve dont 6 mois sur lies fines. L'élevage se termine en petites cuves inox.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet riche avec d'intenses notes minérales.  
Bouche ample, ronde, ferme et massive à la fois.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Chardonnay 100%

**Teneur en alcool** : 12,5 % vol.

