



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

GRAND CRU BOUGROS DOMAINE 2024

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

La denominación abarca 12,62 hectáreas en el extremo occidental del terruño de los Grands Crus, a una altitud que varía de 130 a 170 metros, con una orientación suroeste. Los vinos de esta denominación siempre presentan una estructura en boca muy rica y untuosa.

Terruño: Suelo bastante profundo de margas y arcillas, más profundo que en la "Côte Bouguerots". La parcela abarca 6,23 hectáreas, lo que representa el 49% de la denominación total, incluyendo 4,12 hectáreas en Bougros.

RESUMEN DE COSECHA

2024 es una añada que habrá dejado huella. Tras un mes de febrero especialmente suave, marzo continúa con condiciones muy húmedas. Abril trae dos noches de heladas y una primera granizada sin gravedad. El 1 de mayo, una granizada muy intensa azota los viñedos de Chablis, afectando especialmente a la orilla izquierda. Mayo y junio son muy variables en cuanto a temperaturas, lo que ralentiza la floración, mientras que la alternancia de lluvias y tormentas provoca una fuerte presión de mildiú. El granizo vuelve a caer a finales de julio, dando paso a un mes de agosto más seco y cálido. Septiembre comienza con suavidad, lo que permite que maduren las uvas. La vendimia comienza el 20 de septiembre en buenas condiciones. La calidad está ahí, pero esta sucesión de vicisitudes climáticas ha afectado considerablemente a los volúmenes.

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. Fermentaciones realizadas en depósitos de acero inoxidable, seguidas de una crianza de 19 meses en barricas de roble francés para el 30% de la cuvée, incluyendo 6 meses sobre lías finas. El proceso de crianza se completa en pequeñas cubas de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Bouquet rico con intensas notas minerales.
Boca amplia, redonda, firme y masiva a la vez.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%
Graduación: 12,5 % vol.

