



# DOMAINE WILLIAM FEVRE

—  
GRAND VIN DE CHABLIS

## GRAND CRU LES CLOS 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 jalouée, 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 Les Clos, Bourgogne, Chablis, France

L'appellation, située au sud de la Côte des Grands Crus, compte 26,04 hectares orientés plein sud. Il s'agit du plus grand et le plus célèbre des Grands Crus, berceau historique du vignoble de Chablis.

**Terroir** : Terres rocailleuses. Argiles très blanches, denses et profondes, mélangées à un conglomérat de fossiles et de pierres. Les compressions calcaires situées à 80 cm en profondeur apportent à ce Grand Cru arômes et épices dans sa jeunesse. Les parcelles font 4,11 hectares, soit 16% de l'appellation totale, avec une exposition sud, plein soleil et des parcelles situées sur les hauteurs de l'appellation.

### ■ 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. Les vinifications sont réalisées en cuves inox. Elevage de 20 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 40% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet d'une remarquable complexité alliant notes fruitées, florales et épicées, avec une grande minéralité. Bouche charpentée s'ouvrant avec l'âge pour donner des vins puissants et généreux.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Chardonnay 100%

**Teneur en alcool** : 13 % vol.