



DOMAINE WILLIAM FEVRE

—
GRAND VIN DE CHABLIS

GRAND CRU BOUGROS DOMAINE 2015

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 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

Le début de l'année est marqué par un hiver doux, suivi d'un épisode de froid en février et début mars. Le débourrement intervient dès le 12 avril, favorisé par les premières chaleurs printanières, mais la période reste instable avec des alternances de températures estivales et de gelées jusqu'à la fin mai. À partir du 2 juin, la chaleur s'installe durablement : la floraison débute rapidement et se déroule de manière homogène grâce à des conditions optimales. L'été est chaud et sec, avec un déficit marqué de pluviométrie en juin et juillet, entraînant un stress hydrique, surtout pour les jeunes vignes. Quelques pluies salvatrices apparaissent mi-août, suivies d'un orage de grêle le 31 août qui impacte les rendements sans compromettre la qualité sanitaire. Septembre est plus frais que la normale, ce qui favorise la maturité des raisins. Les vendanges commencent le 3 septembre par les parcelles touchées par la grêle, puis se poursuivent avec des raisins d'une qualité exceptionnelle.

■ 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%