



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

GRAND CRU BOUGROS DOMAINE 2015

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 terroir 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

El inicio del año estuvo marcado por un invierno suave, seguido de un episodio de frío en febrero y principios de marzo. La brotación se produjo a partir del 12 de abril, favorecida por los primeros calores primaverales, aunque el periodo se mantuvo inestable con alternancia de temperaturas estivales y heladas hasta finales de mayo. A partir del 2 de junio, el calor se instaló de forma duradera: la floración comenzó rápidamente y se desarrolló de manera homogénea gracias a unas condiciones óptimas. El verano fue cálido y seco, con un déficit marcado de precipitaciones en junio y julio, lo que provocó estrés hídrico, especialmente en las viñas jóvenes. Algunas lluvias salvadoras aparecieron a mediados de agosto, seguidas de una tormenta de granizo el 31 de agosto que afectó los rendimientos sin comprometer la calidad sanitaria. Septiembre fue más fresco de lo normal, lo que favoreció la maduración de las uvas. La vendimia comenzó el 3 de septiembre en las parcelas afectadas por el granizo y continuó con uvas de calidad excepcional.

■ 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%