



DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

GRAND CRU LES CLOS DOMAINE 2023

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

Le millésime 2023 a été marqué par un hiver doux et sec, suivi de gelées en avril, sans impact majeur sur la vigne. Après un mois de mai chaud et sec, des orages en juin ont engendré une forte pression sanitaire mais bien maîtrisée par les équipes du domaine. Pendant l'été, alternant chaleur et précipitations, la maturation des raisins s'est accélérée malgré une véraison ralentie par le manque d'eau en août. Les vendanges, commencées début septembre sous de fortes chaleurs, ont donné des volumes généreux avec un excellent état sanitaire.

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%

