



# DOMAINE WILLIAM FEVRE

—  
GRAND VIN DE CHABLIS

## PREMIER CRU FOURCHAUME 2022

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 jalousée, 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 Premier Cru Fourchaume, Bourgogne, Chablis, France

Appellation de 130 hectares sur la rive droite du Serein, dans l'exact prolongement de la côte des Grands Crus, séparé par un simple chemin du Grand Cru les Preuses, l'appellation donne des vins puissants et minéraux.

**Terroir** : Marne avec des sols assez profonds.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver relativement doux et très sec, la vigne a commencé à débourrer la dernière semaine de mars. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années. On observe une belle sortie de grappes malgré le gel et le froid. La floraison a lieu fin mai dans d'excellentes conditions, avec peu de coulure ou de millerandage. La vigne a rattrapé son retard et affiche désormais 10 jours d'avance. Le 31 août marque le début des vendanges avec toutes les équipes. L'état sanitaire est parfait, les pellicules sont épaisses, les raisins sont pulpeux avec un bon rendement en jus.

### ■ 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. Débourbage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle. Les vinifications sont réalisées en cuves inox. Elevage de 17 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 25% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet très aromatique mariant notes de fruits et de fleurs.  
Bouche très élégante mêlant puissance, race et rondeur.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Chardonnay 100%

