



WILLIAM FEVRE

—
GRAND VIN BLANC

PREMIER CRU VAILLONS 2020

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 terrenos de Chablis.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Chablis Premier Cru Vaillons, Bourgogne, Chablis, Francia

Una denominación de 129 hectáreas situada en la orilla izquierda del Serein. En la Côte des Vaillons, existen ocho viñedos con nombre propio que pueden optar a esta denominación.

Terruño: Aquí, la tierra es más calcárea que arcillosa, reposando sobre una piedra caliza dura, compacta y muy fracturada del Portlandiense (una capa de suelo que cubre el Kimmeridgiense).

■ RESUMEN DE COSECHA

Tras un invierno suave y húmedo, a mediados de marzo se produjo un brote históricamente temprano. Esto fue seguido por un período muy frío, seco y ventoso a finales de marzo, con noches de heladas, aunque sin impacto en la finca. Las altas temperaturas de primavera, especialmente en abril, aceleraron el crecimiento de las vides. En las zonas más tardías, la floración terminó alrededor del 28-30 de mayo. Despues de un mes de junio húmedo, julio se volvió muy seco con dos olas de calor a finales de julio y principios de agosto, causando quemaduras en los racimos más expuestos. Las alternancias de calor y ligeras lluvias a principios de agosto aceleraron la maduración, permitiendo que la vendimia comenzara el 25 de agosto.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Aplicación del principio de la gravedad para evitar cualquier bombeo que pueda alterar la calidad del vino. Prensado neumático de corta duración (1h30 a 2h00) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Desfangado estático muy ligero para conservar suficientes lías finas y permitir que las fermentaciones alcohólica y maloláctica se desarrollen de manera natural. El mosto se coloca en barricas de roble francés (con una edad media de 6 años) para el 30 al 40% de la cuvée. El resto se vinifica en pequeñas cubas de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Bouquet fresco e intenso con notas de frutas y flores combinadas con un toque de mineralidad. Un vino refinado, redondo y amplio en boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%

Graduación: 12,5 % vol.

