PREMIER CRU VOSGROS 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 Vosgros, Bourgogne, Chablis, France
Appellation de 22,5 hectares, situé sur la commune de Chichée, sur la rive gauche. Vosgros est un Climat qui bénéficie d'une exposition Sud et Sud-Ouest, il profite largement du soleil. Si son caractère solaire est nuancé par son encaissement naturel, sa forme en amphithéâtre a l'avantage de le protéger des vents. Vosgros prend ainsi tout son temps pour mûrir dans cette vallée réputée fraîche.

Terroir : Le sol calcaire, avec parfois des affleurements de cailloux, est typique du Chablisien. Les parcelles sont orientées de sud à sud-ouest.

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. Mise des moûts en fût de chêne de France (âgé en moyenne de 6 ans) pour 20 à 30 % de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox. Elevage de 15 à 16 mois d'élevage dont 6 mois maximum de fût (20% à 30%).

NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin riche et minéral, soutenu par une très belle tension.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%