



GRAND CRU VALMUR 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 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 Valmur, Bourgogne, Chablis, France
Appellation de 13,19 hectares au milieu des Grands Crus. Elle forme une vallée bordant celle de Vaudésir, sa pointe rejoignant une partie des Clos. Son terroir se décline en deux parties, à droite et à gauche du chemin de la fontaine Sainte Vaubourg. Sa forme évoque celle d'une petite vallée d'où le nom de Valmur.

Terroir : Les sols argilo-calcaires sont plus profonds et bruns en bas, alors qu'en haut ils sont maigres et blans. Au sommet de Valmur, la veine marneuse affleure. Parcelle de 1,15 hectare, soit 9% de l'appellation totale, exposée sud/sud-est.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver relativement doux et très sec, la vigne a commencé à débousser 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. Mise des mouës en fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans) pour 50 à 60% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox. Elevage de 14 à 15 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 50 à 60% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet charmeur avec un étonnant fruité et une bonne présence minérale. La bouche puissante et de forte constitution ne manque ni d'élégance, ni de rondeur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%