



GRAND CRU VALMUR 2022

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 terruños de Chablis.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Chablis Grand Cru Valmur, Bourgogne, Chablis, Francia
Denominación de 13,19 hectáreas en medio de los Grands Crus. Forma un valle que bordea el de Vaudésir, con su punta uniendo una parte de Clos. Su terruño se divide en dos partes, a ambos lados del camino de la fontaine Sainte Vaubourg. Su forma recuerda a la de un pequeño valle, de ahí el nombre Valmur.

Terruño: Los suelos arcilloso-calcáreos son más profundos y marrones en la parte inferior, mientras que en la parte superior son delgados y blancos. En la cima de Valmur, aflora la veta margosa. Una parcela de 1,15 hectáreas, que representa el 9% de la denominación total, está expuesta al sur/sureste.

■ RESUMEN DE COSECHA

Después de un invierno relativamente suave y muy seco, las viñas empezaron a brotar en la última semana de marzo. Afortunadamente, a finales de marzo, en vísperas de las primeras heladas, la vendimia se retrasó unos días respecto a la media de los últimos 20 años. A pesar de las heladas y el frío, observamos una buena aparición de racimos. La floración tuvo lugar a finales de mayo en excelentes condiciones, con poco corrimiento. Las viñas se pusieron al día y ahora llevaban 10 días de adelanto sobre el calendario previsto. El 31 de agosto comenzó la vendimia con todos los equipos. Las uvas estaban perfectamente sanas, los hollejos eran gruesos, las uvas tenían cuerpo y el rendimiento en zumo era bueno.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Aplicación del principio de la gravedad para evitar cualquier bombeo, que podría alterar la calidad del vino. Prensado neumático de corta duración (1,5 a 2 horas) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Colocación de los mostos en barricas de roble francés (de un promedio de 6 años) para el 50 al 60% de la mezcla. El resto se vinifica en pequeñas cubas de acero inoxidable. Crianza de 14 a 16 meses, incluyendo 5 a 6 meses sobre lías finas en barricas de roble francés para el 50 al 60% de la mezcla. El proceso de crianza se completa en pequeñas cubas de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Bouquet encantador con un sorprendente frutal y una buena presencia mineral.
La boca potente y de fuerte constitución no carece ni de elegancia ni de redondez.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%