



PREMIER CRU VAILLONS 2018

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 Vaillons, Bourgogne, Chablis, France

Appellation de 129 hectares située sur la rive gauche du Serein. Sur la Côte des Vaillons, il existe 8 lieux dits différents pouvant prétendre à cette appellation.

Terroir : Ici la terre est plus calcaire qu'argileuse, reposant sur un calcaire dur, compact et très fissuré du Portlandien (sol recouvrant le Kimméridgien).

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver a donné lieu à une météo particulièrement contrastée, avec des pluies abondantes en janvier et un froid sec en février. Le débourrement est survenu mi-avril, suivi d'un développement végétatif très rapide, favorisé par un temps chaud et sec. Après des gelées sans dommage au début du mois de mai, la floraison a été rapide et homogène fin mai. L'été a apporté chaleur et soleil, avec quelques pluies en août qui ont favorisé la maturation des baies. La récolte a commencé le 3 septembre, avec un état sanitaire exceptionnel. 2018 nous a offert de beaux raisins dorés d'une excellente maturité, avec des rendements généreux.

■ 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. Débourage 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 fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans) pour 30 à 40% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet frais et intense aux notes de fruits et de fleurs mariées à une touche de minéralité. Vin raffiné, rond et ample au palais.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

