



CHABLIS CHAMPS ROYAUX 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, Bourgogne, Chablis, Francia

Las viñas situadas en la denominación de Chablis se establecen sobre un subsuelo kimmeridgiense y se benefician de una exposición ideal, ofreciendo condiciones propicias para la elaboración de un gran vino.

Terruño : La denominación se extiende a ambos lados del río Serein, sobre un suelo compuesto de marga y caliza arcillosa del Kimmeridgiense. Los subsuelos son ricos en minerales y en fósiles de ostras, lo que confiere el carácter mineral distintivo de los vinos de Chablis.

■ 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 (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 para que las fermentaciones alcohólicas y malolácticas puedan desarrollarse de manera natural. Los mostos se colocan en pequeñas cubas de acero inoxidable. El 5% de la cosecha se vinifica en barricas de roble francés (de promedio de 6 años). Crianza de 10 a 12 meses en pequeñas cubas de acero inoxidable para conservar la frescura y el 5% de la cosecha en barricas durante 5 a 6 meses.

■ NOTAS DE CATA

Un bouquet de gran frescura que evoluciona con notas de cítricos, frutas de pulpa blanca y flores. Fresco y suave, se caracteriza por notas minerales, típicas de la denominación.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%