



PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2018

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 Premier Cru Montée de Tonnerre, Bourgogne, Chablis, Francia

Una denominación de 43 hectáreas en la orilla derecha del Serein, que se extiende desde los Grands Crus Les Clos y Blanchot. Con una estructura geológica similar a los Grands Crus y una muy buena exposición, este terruño se clasifica entre los más « grandes » de los Premiers Crus.

Terruño : Con un suelo compuesto de piedras blancas, poco pedregoso y poco profundo, similar a los Grands Crus, y una excelente exposición, este terruño está entre los mejores de los Premiers Crus.

■ RESUMEN DE COSECHA

L'invierno trajo un clima particularmente contrastado, con lluvias abundantes en enero y un frío seco en febrero. La brotación ocurrió a mediados de abril, seguida de un desarrollo vegetativo muy rápido, favorecido por un tiempo cálido y seco. Tras unas heladas sin consecuencias a principios de mayo, la floración fue rápida y homogénea al fin de mes. El verano trajo calor y sol, con algunas lluvias en agosto que favorecieron la maduración de las bayas. La cosecha comenzó el 3 de septiembre, con un estado sanitario excepcional. El 2018 nos ofreció hermosas uvas doradas de una excelente madurez, con rendimientos generosos.

■ 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 y que las fermentaciones alcohólica y maloláctica puedan ocurrir de manera natural. Las vinificaciones se realizan en cubas de acero inoxidable. La crianza dura de 19 meses, incluyendo 5 a 6 meses sobre lías finas en barricas de roble francés para el 35% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Bouquet complejo con aromas florales y afrutados con intensas notas minerales.

Boca robusta en su juventud, evolucionando hacia la sutileza y la elegancia después de unos años.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%