



## PREMIER CRU MONTÉE DE TONNERRE DOMAINE 2021

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 jalosée, 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 Fevre, 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 Montée de Tonnerre, Bourgogne, Chablis, France  
Appellation de 43 hectares sur la rive droite du Serein, dans le prolongement des Grands Crus Les Clos et Blanchot. Avec une structure géologique similaire aux Grands Crus et une très belle exposition, ce terroir se classe parmi les plus « grands » des Premiers Crus.

**Terroir** : Avec un sol composé de pierres blanches, peu caillouteux et peu profond, similaire aux Grands Crus et une belle exposition, ce terroir est parmi les meilleurs des Premiers Crus. Nos parcelles comptent 2,24 hectares orientés Sud-Est, sud et ouest sur les lieux-dits Pied d'Aloue, Chapelot et Côte de Bréchain.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les températures estivales ont provoqué un débourrement précoce la semaine du 29 mars, laissant des bourgeons fragiles à découvert. Les nuits de gelées noires à partir du 6 avril grillent chaque jour de nouveaux bourgeons. Du 3 au 24 avril, les températures étaient sous zéro pendant 17 nuits. Malgré la mise en place de dispositifs de protection (aspersion, bougies et câbles chauffants), la vigne a été très impactée par le gel et reprend difficilement sa croissance. Une hausse des températures en juin permet de rattraper le retard. La floraison mi-juin est rapide et la croissance vigoureuse, bien que la vigne soit peu fructifère. Les pluies estivales prolongées ainsi que les conséquences du gel ralentissent la maturité des raisins. Les vendanges commencent le 17 septembre, date plutôt raisonnables par rapport aux millésimes antérieurs assez précoces.

### ■ 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. Les vinifications sont réalisées en cuves inox. Elevage de 19 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 35% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet complexe aux arômes floraux, fruités avec d'intenses notes minérales.  
Bouche charpentée dans sa jeunesse évoluant vers la subtilité et l'élégance après quelques années



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Chardonnay 100%