



GRAND CRU LES CLOS 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 jalouse, 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 Grand Cru Les Clos, Bourgogne, Chablis, France

L'appellation, située au sud de la Côte des Grands Crus, compte 26,04 hectares orientés plein sud. Il s'agit du plus grand et le plus célèbre des Grands Crus, berceau historique du vignoble de Chablis.

Terroir : Terres rocallieuses. Argiles très blanches, denses et profondes, mélangées à un conglomérat de fossiles et de pierres. Les compressions calcaires situées à 80 cm en profondeur apportent à ce Grand Cru arômes et épices dans sa jeunesse. Les parcelles font 4,11 hectares, soit 16% de l'appellation totale, avec une exposition sud, plein soleil et des parcelles situées sur les hauteurs de l'appellation.

■ 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. Les vinifications sont réalisées en cuves inox. Elevage de 20 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 40% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet d'une remarquable complexité alliant notes fruitées, florales et épiciées, avec une grande minéralité. Bouche charpentée s'ouvrant avec l'âge pour donner des vins puissants et généreux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

