



GRAND CRU LES CLOS DOMAINE 2021

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 terroirs de Chablis.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Chablis Grand Cru Les Clos, Bourgogne, Chablis, Francia

La denominación, situada al sur de la Côte des Grands Crus, abarca 26,04 hectáreas orientadas hacia el sur. Es la más grande y famosa de los Grands Crus, y es el corazón histórico del viñedo de Chablis.

Terruño : Tierras rocosas. Arcillas muy blancas, densas y profundas, mezcladas con un conglomerado de fósiles y piedras. Las compresiones calcáreas situadas a 80 cm de profundidad aportan a este Grand Cru sus aromas y especias en su juventud. Las parcelas abarcan 4,11 hectáreas, lo que representa el 16% de la denominación total, con una exposición al sur, pleno sol y parcelas situadas en las alturas de la denominación.

■ RESUMEN DE COSECHA

Las temperaturas veraniegas provocaron una brotación temprana la semana del 29 de marzo, dejando brotes frágiles expuestos. Las noches de heladas negras a partir del 6 de abril queman nuevos brotes cada día. Del 3 al 24 de abril, las temperaturas estuvieron por debajo de cero durante 17 noches. A pesar de la implementación de dispositivos de protección (aspersión, velas y cables calefactores), la vid se vio muy afectada por las heladas y le cuesta retomar su crecimiento. Un aumento de las temperaturas en junio permite recuperar el retraso. La floración a mediados de junio es rápida y el crecimiento vigoroso, aunque la vid es poco fructífera. Las prolongadas lluvias veraniegas, junto con las consecuencias de las heladas, ralentizan la maduración de las uvas. La vendimia comienza el 17 de septiembre, una fecha bastante razonable en comparación con añadas anteriores, que fueron bastante tempranas.

■ 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 (1,5 a 2 horas) para una separación delicada entre las partes sólidas y líquidas de las uvas. Las vinificaciones se realizan en cubas de acero inoxidable. La crianza dura de 20 meses, incluyendo 5 a 6 meses sobre lías finas en barricas de roble francés para el 40% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Bouquet de una complejidad notable, combinando notas afrutadas, florales y especiadas con gran mineralidad.

Boca estructurada, que se abre con la edad para revelar vinos poderosos y generosos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%