



CHABLIS CHAMPS ROYAUX 2023

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

La cosecha de 2023 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido de heladas en abril, sin un impacto mayor en la viña. Después de un mes de mayo caluroso y seco, las tormentas en junio generaron una fuerte presión sanitaria, pero bien gestionada por los equipos de la finca. Durante el verano, alternando calor y precipitaciones, la maduración de las uvas se aceleró a pesar de que la veraison se ralentizó por la falta de agua en agosto. La vendimia, que comenzó a principios de septiembre bajo altas temperaturas, dio volúmenes generosos con un excelente estado sanitario.

■ 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%