



PETIT CHABLIS 2023

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 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 Petit Chablis, Bourgogne, Chablis, France

L'appellation Petit Chablis permet de faire un premier pas dans l'univers des Grands Vins de Chablis. Le sous-sol, Portlandien, se différencie quelque peu des autres AOC du vignoble. Il conserve toutefois le style chablisien avec une grande et belle fraîcheur en bouche.

Terroir : Les sols du vignoble sont d'un calcaires bruns et durs, ou parfois de sols limoneux et sableux.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2023 a été marqué par un hiver doux et sec, suivi de gelées en avril, sans impact majeur sur la vigne. Après un mois de mai chaud et sec, des orages en juin ont engendré une forte pression sanitaire mais bien maîtrisée par les équipes du domaine. Pendant l'été, alternant chaleur et précipitations, la maturation des raisins s'est accélérée malgré une véraison ralentie par le manque d'eau en août. Les vendanges, commencées début septembre sous de fortes chaleurs, ont donné des volumes généreux avec un excellent état sanitaire.

■ 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. Elevage de 8 à 10 mois en petites cuves inox pour conserver la fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le bouquet se distingue par une grande fraîcheur, révélant des notes fruitées, florales et minérales. Ce vin est léger et vif.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%