



PREMIER CRU VOSGROS 2020

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 jalouée, 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 Premier Cru Vosgros, Bourgogne, Chablis, France
Appellation de 22,5 hectares, situé sur la commune de Chichée, sur la rive gauche. Vosgros est un Climat qui bénéficie d'une exposition Sud et Sud-Ouest, il profite largement du soleil. Si son caractère solaire est nuancé par son encaissement naturel, sa forme en amphithéâtre a l'avantage de le protéger des vents. Vosgros prend ainsi tout son temps pour mûrir dans cette vallée réputée fraîche.

Terroir : Le sol calcaire, avec parfois des affleurements de cailloux, est typique du Chablisien. Les parcelles sont orientées de sud à sud-ouest.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver doux et humide, on assiste mi-mars à un débourrement historiquement précoce. S'ensuit une période très froide, sèche et venteuse fin mars, apportant des nuits de gel, sans impact sur le domaine. Les températures élevées du printemps, particulièrement en avril, accélèrent la pousse de la vigne. Dans les secteurs tardifs, la fin de la fleur est aux alentours du 28-30 mai. Après un mois de juin humide, juillet devient très sec avec deux vagues de canicule fin juillet et début août, causant des brûlures sur les grappes les plus exposées. Les alternances de chaleur et petites pluies début août accélèrent la maturation, permettant un début de vendanges le 25 août.

■ 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. Mise des moûts en fût de chêne de France (âgé en moyenne de 6 ans) pour 20 à 30 % de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox. Elevage de 15 à 16 mois d'élevage dont 6 mois maximum de fût (20% à 30%).

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin riche et minéral, soutenu par une très belle tension.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%