



PREMIER CRU VOSGROS 2020

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 Premier Cru Vosgros, Bourgogne, Chablis, Francia
Denominación de 22,5 hectáreas, situada en el municipio de Chichée, en la ribera izquierda. Vosgros tiene una orientación sur y suroeste y beneficia enormemente del sol. Aunque su carácter soleado se ve atenuado por su pendiente natural, su forma de anfiteatro tiene la ventaja de protegerlo de los vientos. Así pues, Vosgros se toma todo el tiempo que necesita para madurar en este valle, famoso por su clima fresco.

Terruño: El suelo calcáreo, a veces con afloramientos de piedras, es típico de la región de Chablis. Las parcelas están orientadas de sur a suroeste.

■ RESUMEN DE COSECHA

Tras un invierno suave y húmedo, a mediados de marzo se produjo un brote históricamente temprano. Esto fue seguido por un período muy frío, seco y ventoso a finales de marzo, con noches de heladas, aunque sin impacto en la finca. Las altas temperaturas de primavera, especialmente en abril, aceleraron el crecimiento de las vides. En las zonas más tardías, la floración terminó alrededor del 28-30 de mayo. Después de un mes de junio húmedo, julio se volvió muy seco con dos olas de calor a finales de julio y principios de agosto, causando quemaduras en los racimos más expuestos. Las alternancias de calor y ligeras lluvias a principios de agosto aceleraron la maduración, permitiendo que la vendimia comenzara el 25 de agosto.

■ 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 y que las fermentaciones alcohólica y maloláctica puedan ocurrir de manera natural. Colocación de los mostos en barricas de roble francés (de un promedio de 6 años) para el 20 al 30% de la mezcla. El resto se vinifica en pequeñas cubas de acero inoxidable. Crianza de 15 a 16 meses, con un máximo de 6 meses en barrica (20% a 30%).

■ NOTAS DE CATA

Un vino rico y mineral, sostenido por una bellísima tensión.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%