PREMIER CRU FOURCHAUME DOMAINE 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 jalousée, 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 Fourchaume, Bourgogne, Chablis, France
Appellation de 130 hectares sur la rive droite du Serein, dans l'exact prolongement de la côte des Grands Crus, séparé par un simple chemin du Grand Cru les Preuses, l'appellation donne des vins puissants et minéraux.

Terroir : Marne avec des sols assez profonds. Les parcelles comptent 3,63 hectares localisés sur le lieu-dit Vaulorent, soit 3,2% de l'appellation, avec une orientation de sud-est à sud-ouest.

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. Débourbage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle. Les vinifications sont réalisées en cuves inox. Elevage de 17 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 25% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet très aromatique mariant notes de fruits et de fleurs.
Bouche très élégante mêlant puissance, race et rondeur.

INFORMATIONS TECHNIQUES
Cépages : Chardonnay 100%