



GRAND CRU LES CLOS 2022

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 Grand Cru Les Clos, Bourgogne, Chablis, France

L'appellation, située au sud de la Côte des Grands Crus, compte 26,04 hectares orientés plein sud. Il s'agit du plus grand et le plus célèbre des Grands Crus, berceau historique du vignoble de Chablis.

Terroir : Terres rocailleuses. Argiles très blanches, denses et profondes, mélangées à un conglomérat de fossiles et de pierres. Les compressions calcaires situées à 80 cm en profondeur apportent à ce Grand Cru arômes et épices dans sa jeunesse. Les parcelles font 4,11 hectares, soit 16% de l'appellation totale, avec une exposition sud, plein soleil et des parcelles situées sur les hauteurs de l'appellation.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver relativement doux et très sec, la vigne a commencé à débourrer la dernière semaine de mars. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années. On observe une belle sortie de grappes malgré le gel et le froid. La floraison a lieu fin mai dans d'excellentes conditions, avec peu de coulure ou de millerandage. La vigne a rattrapé son retard et affiche désormais 10 jours d'avance. Le 31 août marque le début des vendanges avec toutes les équipes. L'état sanitaire est parfait, les pellicules sont épaisses, les raisins sont pulpeux avec un bon rendement en jus.

■ 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. Mise des mouls en fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans) pour 50 à 60% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox.

Elevage de 14 à 15 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 50 à 60% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Bouquet d'une remarquable complexité alliant notes fruitées, florales et épicées, avec une grande minéralité. Bouche charpentée s'ouvrant avec l'âge pour donner des vins puissants et généreux.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%