



CHABLIS PREMIER CRU 2017

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, Bourgogne, Chablis, France

Issu exclusivement de parcelles classées Premier Cru, ce vin blanc raffiné se distingue à la fois par sa puissance et sa bouche aérienne.

Terroir : À Chablis, l'épaisse couche de marnes calcaires contient d'innombrables coquilles d'huîtres fossiles. Ce sous-sol, qui est qualifié de kimméridgien, confère aux vins de Chablis leur caractère typique, alliance de richesse et de minéralité, qui en font une référence dans le monde entier.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année a débuté par un temps à la fois froid, sec et ensoleillé, avec un débourrement précoce dès mars, provoqué par une envolée des températures. En avril, des gelées matinales ont touché tous les secteurs du vignoble, particulièrement ceux de la rive droite. Le retour du temps chaud en mai a permis un démarrage rapide et homogène de la floraison. Cependant, dès juillet, le temps est devenu plus variable, avec des pluies et de la grêle. Un épisode de canicule fin août a accéléré les maturités, avant que l'automne n'arrive brutalement, amenant un temps plus frais, gris et parfois pluvieux. Les vendanges ont débuté dès le 4 septembre, avec des raisins d'excellente qualité.

■ 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 fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans) pour 40 à 50% de la cuvée. Le solde est vinifié en petites cuves inox.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle à reflets verts.

Bouquet expressif aux notes de citron et de fleurs blanches associées à une minéralité bien présente. Bouche très aromatique, à la fois riche et fraîche. Une expression fidèle du terroir chablisien.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%