



CHABLIS PREMIER CRU 2017

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, Bourgogne, Chablis, Francia

Proveniente exclusivamente de parcelas clasificadas como Premier Cru, este vino blanco refinado se distingue tanto por su potencia como por su boca aérea.

Terruño: En Chablis, la gruesa capa de margas calcáreas contiene innumerables conchas de ostras fósiles. Este subsuelo, denominado kimmeridgiense, confiere a los vinos de Chablis su carácter típico, una combinación de riqueza y mineralidad, que los convierte en una referencia en todo el mundo.

■ RESUMEN DE COSECHA

El año comenzó con un clima frío, seco y soleado, con un desborre temprano en marzo provocado por un aumento de temperaturas. En abril, las heladas matinales afectaron todas las zonas del viñedo, especialmente las de la orilla derecha. El regreso del calor en mayo permitió una floración rápida y homogénea. Sin embargo, a partir de julio, el clima se volvió más variable, con lluvias y granizo. Una ola de calor a finales de agosto aceleró la maduración antes de que el otoño llegara bruscamente, trayendo un tiempo más fresco, gris y a veces lluvioso. La vendimia comenzó el 4 de septiembre, con uvas de excelente calidad.

■ 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 permitir que las fermentaciones alcohólica y maloláctica se desarrollen de manera natural. Colocación de los mostos en barricas de roble francés (con una edad media de 6 años) para el 40 al 50% de la cuvée. El resto se vinifica en pequeñas cubas de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdes.

Bouquet expresivo con notas de limón y flores blancas, acompañado de una mineralidad marcada.

Boca muy aromática, a la vez rica y fresca. Una expresión fiel del terroir de Chablis.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%