PREMIER CRU MONT DE MILIEU 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 Mont de Milieu, Bourgogne, Chablis, France
Cette appellation de 44 hectares tire son nom de « Mont de Lieu », qui correspond à une séparation entre la Bourgogne et la Champagne comme le démontre la présence d'une borne séparative des deux Duchés au sommet de la colline. Ce terroir bénéficie d'une température moyenne plus élevée et d'un ensoleillement plus long que sur les autres Premiers Crus.

Terroir : Sol de composition argilo-calcaire. La parcelle qui fait 0,55 hectare, orientée plein sud comme les Grands Crus a été plantée en 1963.

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. Mise des moûts en fûts de chêne de France (âgés en moyenne de 6 ans) pour 50% de la cuvée. Le solde est en petites cuves inox. Elevage de 14 à 16 mois dont 5 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 50% de la cuvée. L'élevage se termine en petites cuves inox.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin d'une grande minéralité.
Fin et puissant, il offre une remarquable longueur en bouche. En vieillissant, il développe des arômes de fruits confits, noisette avec quelques notes grillées.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%