PREMIER CRU MONT DE MILIEU DOMAINE 2023

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 Mont de Milieu, Bourgogne, Chablis, Francia
Esta denominación de 44 hectáreas toma su nombre de "Mont de Lieu," que corresponde a una separación entre Borgoña y Champaña, como lo demuestra la presencia de un marcador de límite entre los dos Ducados en la cima de la colina. Este terruño se beneficia de una temperatura media más alta y una mayor exposición al sol en comparación con otros Premier Cru.

Terruño : El suelo es de composición arcillo-calcárea. La parcela, que tiene 0,55 hectáreas y está orientada hacia el sur como los Grands Crus, fue plantada en 1963.

RESUMEN DE COSECHA

La cosecha de 2023 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido de heladas en abril, sin un impacto mayor en la viña. Después de un mes de mayo caluroso y seco, las tormentas en junio generaron una fuerte presión sanitaria, pero bien gestionada por los equipos de la finca. Durante el verano, alternando calor y precipitaciones, la maduración de las uvas se aceleró a pesar de que la veraison se ralentizó por la falta de agua en agosto. La vendimia, que comenzó a principios de septiembre bajo altas temperaturas, dio volúmenes generosos con un excelente estado sanitario.

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 que las fermentaciones alcohólica y maloláctica puedan ocurrir de manera natural. Los mostos se colocan en barricas de roble francés (de un promedio de 6 años) para el 40 al 50% de la mezcla. El resto se vinifica en pequeños tanques de acero inoxidable. La crianza dura de 14 a 16 meses, incluyendo 5 a 6 meses sobre lías finas en barricas de roble francés para el 50% de la mezcla. El proceso de crianza termina en pequeños tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Un vino de gran mineralidad.
Fino y potente, ofrece una longitud notable en boca. Con el tiempo, desarrolla aromas de frutas confitadas, avellanas y algunas notas tostadas.

INFORMACIÓN TÉCNICA
Uvas : Chardonnay 100%