WILLIAM FEVRE

GRANDS VINS DE CHABLIS

CHABLIS GRAND CRU VALMUR DOMAINE

Le vignoble de Chablis

Cépage : 100 % Chardonnay.

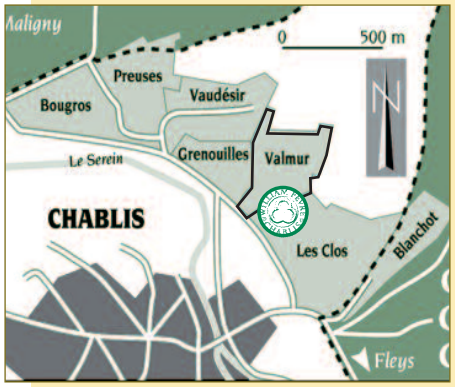
Caractéristiques des sols de Chablis

Marne et calcaire argileux du Kimméridgien (période géologique du Jurassique Supérieur, -160 à -140 millions d'années). De part et d'autre de la rivière *Le Serein*.

Caractéristiques du sous-sol de Chablis

Riche en minéraux et fossiles d'huîtres donnant le caractère minéral typique des vins de Chablis.

Les parcelles de l'appellation



Superficie et localisation du Chablis Grand Cru Valmur : 13,19 hectares, au milieu des Grands Crus. Elle forme une vallée bordant celle de Vaudésir, sa pointe rejoignant une partie des Clos.

Superficie et exposition des parcelles du domaine William Fèvre : 1,15 hectare, soit 9% de l'appellation totale, exposés Sud/sud-est.

Sol et sous-sol : Profond, argilo-calcaire sur marnes.

L'élaboration du Chablis Grand Cru "Valmur Domaine" de William Fèvre

Vendanges

Manuelles, en petites caisses de 13 kg maximum afin d'éviter tout tassement des raisins ou éclatement des baies.
Passage systématique sur une table de tri.

Vinification

Utilisation du principe de la gravité afin d'éviter tout pompage qui pourrait être préjudiciable à la qualité du vin.

Pressurage pneumatique de courte durée (1h30 à 2h00) pour une séparation délicate entre les parties solide et liquide 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 60 à 70% de la cuvée.
Le solde est vinifié en petites cuves inox.

Elevage

12 à 15 mois dont 4 à 6 mois sur lies fines en fûts de chêne de France pour 60 à 70% de la cuvée.
L'élevage se termine en petites cuves inox.



Sur table

Caractéristiques de l'appellation : Bouquet charmeur avec un étonnant fruité et une bonne présence minérale. La bouche puissante et de forte constitution ne manque ni d'élégance, ni de rondeur. **Accord mets-vins :** Poissons, crustacés, fruits de mer grillés ou en sauce crémée. Volailles et viandes blanches grillées ou en sauce crémée. **Température de service :** 12°C - 14°C.

21, avenue d'Oberwesel 89800 CHABLIS - FRANCE - Tél. +33 (0)3 86 98 98 98 - Fax +33 (0)3 86 98 98 99 - www.williamfevre.fr - mobile.williamfevre.fr