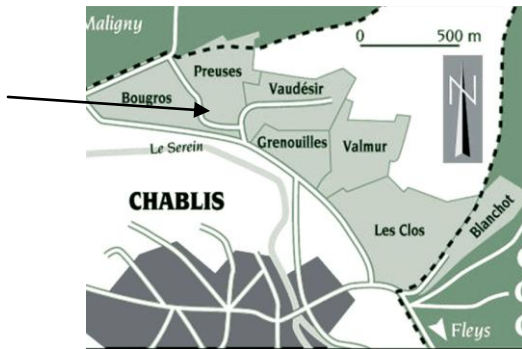


## William Fèvre, Chablis Grand Cru Les Preuses, 2007



### SUPERFICIE ET LOCALISATION DU CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES :

11,44 hectares, situés sur les hauteurs de la Côte des Grands Crus.

### SUPERFICIE ET EXPOSITION DES PARCELLES DU DOMAINE WILLIAM FÈVRE :

2,55 hectares, soit 22% de l'appellation totale, exposés Sud-ouest pour les parcelles les plus au nord et Sud/Sud-est pour les autres.

**SOL ET SOUS-SOL :** Argile dense et compacte reposant sur une dalle calcaire

## Fiche technique

### 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 solides et liquides des raisins.

Débouillage 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.

### ELEVAGE

12 à 15 mois, sur lies fines, en fûts de chêne de France. Bâtonnages en fonction des millésimes.

## Commentaires de dégustation :

La robe est or vert, avec de l'éclat de la profondeur.

Le nez est immédiatement minéral puis s'ouvre à l'aération sur des notes de fleurs blanches et de fruit blanc, comme la poire.

En bouche, on trouve un vin nerveux, tendu où la belle minéralité s'exprime pleinement justement balancée par les saveurs fruitées. Si ce vin ne montre pas encore tout son potentiel, il est bien prometteur d'un bel avenir. La longueur est importante déjà sur une minéralité qui décidément ne lâche pas prise. Un vin sans concession, d'une grande fraîcheur, pour ne pas dire vivacité qui n'a peut-être pas l'opulence des grands millésimes, mais qui joue parfaitement sa partition chablisienne.

