



William Fèvre Chablis Premier Cru Fourchaume

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De Fourchaume wijngaard ligt op de rechteroever van de Serein en heeft een uitstekende ligging op het zuiden en zuidwesten. De bodem bevat krijtachtige klei, mergel en mergelkalk wat de wijn de karakteristieke Chablis' mineraliteit geeft.

VINIFICATIE: 40-50% van de druiven vergist op barriques, de rest in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt de wijn 13-14 maanden, waarbij 50% van de wijn 5-6 maanden op zijn gistcellen rust in Franse eikenhouten vaten. De andere 50% rijpt op roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,70%

GEUR & SMAAK: Een uiterst aromatische wijn met veel fruit en uitgesproken mineraliteit. Krachtig, met een evenwichtige structuur.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij schaal- en schelpdieren, gegrilde vis of gegrild wit vlees. Denk bijvoorbeeld aan gegrilde kip met dragonsaus.

WEETJE: Het ontstaan van de naam van het climat Fourchaume is niet geheel duidelijk. Het zou kunnen komen van 'four à chaux' (kalkoven) of van het woord 'fourche' (tweesprong), verwijzend naar de tweesprong in de weg.



In 1959 oogste William Fèvre zijn eerste vintage van zijn domein. Afkomstig uit een familie die zich al 250 jaar met wijnbouw in Chablis bezighield, lag het voor de hand dat hij zijn eigen wijndomein met 7 hectare begon. Inmiddels bezit Domaine William Fèvre 78 hectare, verdeeld over 90 percelen, en is daarmee een van de grootste wijnbedrijven in Chablis. 16 hectare is geclassificeerd als Premier Cru, 15 hectare als Grand Cru. Fèvre maakt Chablis waarin het complexe terroir van de afzonderlijke percelen zo puur mogelijk tot uitdrukking komt. Om die reden gebruikt wijnmaker Didier Séguier geen of slechts gebruikte eikenhouten vaten, zijn de rendementen laag en worden er in de wijngaarden geen chemische middelen gebruikt. Elk perceel en elk oogstjaar zorgen voor geheel unieke wijnen.