



William Fèvre Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat. De bodem bevat kalkrijke klei, mergel, kalksteen en fossiele oesters uit het Kimmeridgien-tijdperk. 70% van de wijngaarden heeft een zuidelijke expositie, 30% een zuidwestelijke.

VINIFICATIE: 40-50% van de druiven vergist in gemiddeld 6 jaar oude eikenhouten vaten, het overige deel in RVS-tanks. 40-50% van de wijn rijpt 13-14 maanden in eikenhouten vaten, de rest op RVS, waar de wijn uiteindelijk wordt samengevoegd.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Montée de Tonnerre combineert kracht met elegantie. Complexe wijn met florale en fruitige aroma's en een intens mineraal karakter. Gestructureerd in zijn jeugd, maar naarmate de wijn oudert, krijgt hij een zachter karakter en rijpere fruitaroma's.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 12-14°C. Heerlijk bij vis, schaal- en schelpdieren of andere zeevruchten. Combineer deze wijn ook eens met gevogelte of kalfsvlees.

WEETJE: De Premier Cru Montée de Tonnerre is gelegen vlak naast Grands Crus Blanchot en Les Clos. Montée de Tonnerre heeft een uiterst gunstige, vrijwel zuidelijke expositie.



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.