



William Fèvre Chablis Premier Cru Mont de Milieu

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaard heeft een dubbele expositie ten opzichte van de zon, namelijk op het zuiden en zuidoosten. Het terroir profiteert daarmee van meer zon en een hogere gemiddelde temperatuur dan de andere Premiers Crus.

VINIFICATIE: 50% van de druiven wordt vergist in eikenhouten vaten van minstens 6 jaar oud, de overige 50% in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt 14 tot 16 maanden, waarbij 50% 5 tot 6 maanden in eikenhout rijpt. De rest van de rijping vindt plaats in RVS.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Intens mineralig en zowel krachtig als verfijnd, pittig en subtiel met een ongelooflijke lengte. Na enige rijping ontwikkelt de wijn aroma's van gekonfijt fruit, hazelnoot en een hint van toast.

SERVEERSUGGESTIE: Fantastisch bij gerechten met vis, schaal- en schelpdieren en eigenlijk alles wat uit zee komt. Gegrild of in een romige saus. Ook gevogelte of witte vleessoorten combineren mooi met deze wijn.

WEETJE: De naam van deze wijn is ontleend aan de Mont de Lieux, dat de grens tussen Champagne en de Bourgogne markeert.



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.