



William Fèvre Chablis Grand Cru Bougros

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat Bougros ligt in het westelijke puntje van het Grands Crus gebied van Chablis, op hoogtes variërend van 130-170m. De wijngaard is zuidelijk georiënteerd en de bodems bestaan hier voornamelijk uit mergel en klei.

VINIFICATIE: 50% van de druiven wordt vergist in Franse houten vaten van gemiddeld 6 jaar oud, de overige 50% in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt 14 tot 15 maanden, waarvan 50-60% 5 tot 6 maanden in eikenhout. De rest van de rijping vindt plaats in RVS.

DRUIVEN: chardonnay

GEUR & SMAAK: Zeer rijke wijn met een intense mineraliteit. Vol en rond, maar toch stevig in de mond. Denk aan aroma's van citrus, bloesem en groene appel.

SERVEERSUGGESTIE: Fantastische wijn bij gerechten met vis, schaal- en schelpdieren en andere zeevruchten: gegrild of in een romige saus. Ook gevogelte of gegrilde witte vleessoorten combineren mooi met deze wijn. Serveer deze wijn op 12-14°C.

WEETJE: Bougros dankt zijn naam waarschijnlijk aan het Latijnse woord 'bucca', dat het Oudfranse woord 'bouque' (vernauwing) voortbracht. Dit kan verwijzen naar de nabijgelegen rivier de Serein, die zich aan de voet van de heuvel versmalt.



In 1959 oogstte 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.