



William Fèvre Chablis Premier Cru Montmains

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat. De wijngaarden hebben een zuidoostelijke expositie. De bodem bevat naast kalk tamelijk veel mergel en klei.

VINIFICATIE: De wijn wordt vergist op temperatuur gecontroleerd roestvrijstaal. 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: 12,50%

GEUR & SMAAK: Een minerale en frisse wijn met verfijnde aroma's van citrusfruit, met een klein 'botertje' op de achtergrond.

SERVEERSUGGESTIE: Uitstekend te combineren met vis, zeevruchten en licht vlees zoals gevogelte of kalfsvlees.

WEETJE: De naam Montmains verwijst naar een middelgrote berg die lager ligt dan twee omringende bergtoppen.



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.