



# William Fèvre Chablis Grand Cru Valmur

Chablis, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Semi-continentaal klimaat. De bodems van Kimmeridge-mergel en kalksteen zijn iets dieper dan in de andere Grand Crus. De wijngaarden genieten een zuid- tot zuidoostelijke expositie.

**VINIFICATIE:** 70% van de wijn vergist in gebruikte Franse eikenhouten vaten, de overige 30% vergist op RVS. Daarna rijpt de wijn 14-15 maanden, waarvan 70% 5-6 maanden op zijn gistcellen in Franse eikenhouten vaten. Daarna vergist alle wijn tezamen op RVS.

**DRUIVEN:** chardonnay

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,00%

**GEUR & SMAAK:** Zeer fruitige wijn met een mooi mineraal karakter. Het is een krachtige, maar toch elegante wijn met veel rondheid. Denk aan aroma's van appel, witte perzik en bloesem.

**SERVEERSUGGESTIE:** Serveer deze wijn bij vis, schaal- en schelpdieren of andere zeevruchten zoals kaviaar of oesters. Ook de combinatie met gevogelte is zeer aan te raden. Serveer op 12-14°C.

**WEETJE:** In de Grand Cru Valmur groeien al sinds 1233 wijnstokken. De naam heeft twee mogelijke oorsprongen. Ofwel komt hij van 'vallée aux meures' (vallei van de bramen) of van 'meurs' (muren) die men hier vroeger bouwde om het eigendom af te bakenen.



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.