



William Fèvre Chablis Premier Cru Vaulorent

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat. Klein perceel in Vaulorent, pal naast de Grand Cru Les Preuses gelegen. De helling is gericht op het zuiden en zuidwesten. De bodem bevat kalkrijke klei, mergel en kalksteen uit het Kimmeridge-tijdperk.

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 14-16 maanden in eikenhouten vaten, de rest op RVS, waar de wijn uiteindelijk wordt samengevoegd.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Krachtig en mineraalrijk, met aroma's van citrus en wit fruit. De smaak is rijk en geconcentreerd met een opmerkelijke frisheid en heel veel lengte.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 12 à 14°C bij diverse visgerechten, schaal- en schelpdieren, gevogelte en wit vlees, gegrild of met romige sauzen.

WEETJE: Omdat Vaulorent praktisch in het verlengde ligt van Les Preuses, hebben de wijnen een vergelijkbare kracht en mineraliteit met de wijnen die afkomstig zijn uit de Grand Cru.



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.