



William Fèvre Chablis Grand Cru Vaudésir

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat. De kleine wijngaard heeft een dubbele expositie, het noordelijke deel ligt op het zuiden en zuidelijke deel op het westen. De bodem bevat kalkrijke klei, mergel en ook wat kalksteen uit het Kimmeridge-tijdperk.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden deels vergist in gebruikte houten vaten, deels in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt in totaal 14-15 maanden, waarvan ruim de helft van de wijn 5-6 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Fris en verfijnd met fruitige en florale aroma's. De smaak is subtiel en verfijnd, en zowel zacht als levendig. Rond en licht tegelijk, is deze wijn al vanaf zijn jeugd erg aantrekkelijk.

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

WEETJE: Vaudésir is gelegen op een steile helling tussen de Grands Crus Valmur en Les Preuses. Vaudésir betekent 'vallei der verlangens'. Deze Grand Cru werd al aan het begin van de 15e eeuw (!) zo genoemd.



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.