



William Fèvre Chablis Grand Cru Bougros 'Côte de Bouguerots'

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat. De druiven komen van een 6,2 hectare bestrijkend perceel. De wijngaard ligt vol op het zuiden. De arme bodem bevat kalkrijke klei en kiezelstenen op een onderlaag van 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 12 à 15 maanden, waarvan ruim de helft 4 tot 6 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Complexe, geconcentreerde wijn met veel mineraliteit en een volle, robuuste structuur. Verfijnde tonen van citrus en bloemen en een ronde smaak.

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

WEETJE: De bodem van klei en kiezels werkt als een natuurlijke rem op de groeikracht van de druivenstokken. Hierdoor zijn de rendementen laag en heeft de wijn veel concentratie. Ook de zuidelijke ligging draagt bij aan het volle karakter van deze wijn.



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.