



Il 1959 è l'anno in cui, a Chablis, William Fèvre crea la cantina che porta il suo nome ed in cui produce la prima annata dei suoi vini partendo da una proprietà di 7 ettari. Nel 1998 l'azienda William Fèvre viene acquisita dalla famiglia Henriot, produttrice di champagne a Reims. Attualmente la William Fèvre è considerata una delle cantine con la maggiore estensione di vigneti di proprietà nella zona dello Chablis: infatti la famiglia Henriot ha continuato ad investire acquistando nuove parcelle nelle zone più vocate della denominazione tanto che oggi la proprietà conta 78 ettari, suddivisi in 90 parcelle, di cui 15,9 classificati Premier Cru e 15,2 Grand Cru. La grande attenzione posta nei confronti del paesaggio e dell'ambiente circostante ha permesso all'azienda William Fèvre di acquisire, nel febbraio 2015, l'importante menzione Haute Valeur Environnementale che indica il basso impatto aziendale sul territorio. I vini William Fèvre sono caratterizzati da note agrumate, freschezza e mineralità.

Chablis Montmains Premier Cru

Varietà Chardonnay.

Vigneti L'appellation Chablis Montmains Premier Cru ha una tipicità estremamente marcata dal proprio terroir: i suoli, ricchi di ciottoli, sono in grado di conferire ai vini aromi minerali estremamente pronunciati, una potenza straordinaria ed un'eccellente predisposizione all'invecchiamento. Nello specifico, il domaine William Fèvre qui coltiva 3,69 ettari di vigneti orientati a sud-est e caratterizzati da terreni ricchi di marne ed argille.

Vinificazione Le uve vengono spostate sfruttando il principio della forza di gravità, evitando così qualsiasi tipo di pressione che potrebbe poi pregiudicare la qualità del vino. La pressatura è soffice e di breve durata, al fine di separare delicatamente la parte solida dalla parte liquida delle uve. Le fecce fini vengono mantenute il più possibile intatte così che la fermentazione alcolica e, successivamente, quella malolattica, si svolgano in maniera spontanea. Infine, l'affinamento, per il 40-50% della cuvée, perdura dai 13 ai 14 mesi, di cui 5-6 mesi sulle fecce fini, in fusti di rovere francese, mentre il resto del vino viene fatto invecchiare in piccole vasche in acciaio inox.

Caratteristiche Lo Chablis Montmains Premier Cru del domaine William Fèvre è un vino strutturato, di tensione, dotato di una grande mineralità e di una buona lunghezza al palato. E' molto lineare e fresco e, al contempo, vanta una concentrazione esemplare.

