



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 Domaine

Varietà Chardonnay.

Vigneti I vigneti sono situati nella denominazione Chablis ed impiantati su suoli caratterizzati dalla presenza di marne e componenti calcareo-argillosi del Kimmeridgen.

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 perdura dai 10 ai 12 mesi in piccole vasche in acciaio inox, per preservare la freschezza, mentre un 5-10% del raccolto viene fatto invecchiare in fusti di rovere francese – 6 anni di età in media – per un periodo di 5-6 mesi.

Caratteristiche Il bouquet è raffinato e ricco di note di agrumi, frutta a polpa bianca e fiori. Al palato è fresco ed elegante, sostenuto da una bella mineralità, tipica dell'appellation dello Chablis.

