



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 Fourchaume Premier Cru

Varietà Chardonnay.

Vigneti L'appellation Chablis Fourchaume Premier Cru è situata sulla riva destra del fiume Serein, il che le permette di godere dell'esposizione più favorevole per esprimere pienamente la sua personalità. Ne risultano vini ammalianti, ricchi ed eleganti, che conservano la mineralità caratteristica del terroir di Chablis. I terreni sui quali sono impiantati i vigneti della cantina William Fèvre sono abbastanza profondi e caratterizzati dalla presenza di marne.

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 Il bouquet, molto aromatico, unisce alle note fruttate quelle floreali. Al palato, estremamente elegante, si combinano potenza, carattere e rotondità.

