



WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

Bourgogne Aujourd'hui n°154, août-septembre 2020



Spécial millésime 2019



*En bas : Maxime Rolant, adjoint responsable de cave et Florie Nessi, responsable de cave.
En haut : François Méron, chef de culture et Didier Séguier, directeur.*

WILLIAM FÈVRE

Toujours au rendez-vous

« En 2019 le mois d'avril a été difficile, avec 10 nuits de gel, qui n'ont heureusement pas fait de dégâts », rappelle Didier Séguier, directeur de William Fevre, l'entité chablisienne du groupe champenois Henriot depuis 1998. « La vigne a été stressée, ce qui a provoqué de la coulure au moment de la floraison. La sécheresse et la canicule qui ont suivi ont eu des conséquences sur les rendements, autour de 40hl/ha pour les villages et entre 30 et 35 hl/ha pour les premiers crus et les grands crus. Arrivés en cuverie, les raisins étaient parfaits ! La minéralité des terroirs et la fraîcheur sont les marqueurs chez nous. On tient à conserver notre approche chablisienne, avec des vins précis. Certaines cuvées passent en fûts de chêne, mais nous n'utilisons jamais de bois neuf ». Engagé depuis de nombreuses années dans une démarche environnementale, le domaine et ses 78 hectares ont entamé en 2020 une certification bio.

89800 Chablis - Tél. 03 86 98 98 98

Chablis grand cru

Côte de Bouguerots (64,50 €) - 17,5

Nez riche et concentré avec des notes de citron confit. Grosse matière en bouche, avec de la densité et un jus très pur ; superbe !

Chablis premier cru

Montée de Tonnerre (43 €) - 16,5

Nez mûr et frais. Belle concentration en bouche avec des notes citronnées et une grande longueur. Un blanc de garde.

Chablis grand cru

Vaudésir (65 €) - 16,5

Nez fin et floral avec des notes d'amande amère et d'aubépine. Belle tension saline en bouche, avec une matière riche et une belle longueur épicée.

Chablis grand cru Preuses (65 €) - 16,5

Nez expressif avec des notes grillées et de pêche jaune. Belle bouche énergique avec une grande pureté, des notes salines bien marquées et une finale qui fait saliver.

Chablis (16,50 €) - 15,5

Nez riche avec des notes de fruits mûrs et d'iode. Belle matière en bouche entre richesse et minéralité.

Chablis premier cru

Vaurent (43 €) - 15,5

Notes mentholées et de zests d'agrumes au nez. Joli en bouche, avec une matière précise et ciselée. Un vin prometteur.

Chablis grand cru Clos (77 €) - 15,5

Nez frais avec des notes mentholées et de fleurs blanches. La bouche est acidulée, avec une bonne structure. L'ensemble est sur la réserve, mais prometteur.