

2020 Chablis Les Clos

Domaine William Fèvre

Domaine William Fèvre

Domaine William Fèvre fik sin moderne form i 1959, da William Fèvre overtog familieejendommen og lavede sin første årgang fra syv hektar i Chablis. I dag omfatter domænet omkring 70 hektar fordelt på næsten 90 parceller og er den største ejer af Grand Cru-marker i Chablis. Druerne fra egne marker høstes i hånden, og parcellerne vinificeres hver for sig. Ældre fade bruges frem for nyt træ, så friskhed, mineralitet og forskellene mellem markerne får plads.

Bourgogne

Bourgogne løber som et smalt og brudt vinbælte gennem det østlige Frankrig, fra Chablis og Grand Auxerrois i nord til Mâconnais i syd. Områdets identitet bygger mindre på én fælles smag end på præcise voksesteder: kalksten, mergel og ler skifter over korte afstande, og hældning, eksponering og højde kan få stor betydning. Chardonnay og Pinot Noir dominerer, mens Aligoté og Gamay også har faste roller. Bourgogne rummer både stille hvid- og rødvin samt Crémant de Bourgogne, og forskellen mellem nord og syd kan være lige så tydelig som forskellen mellem nabomarker.

Vinen

En tæt og rank hvidvin, hvor Les Clos' kraftfulde side er holdt i balance af tidlig høst og tydelig friskhed. 2020 giver modenhed og koncentration, men udtrykket bliver ikke tungt, fordi den kalkrige undergrund trækker vinen i en mere fast og præcis retning. Teksturen er bred, strukturen er stram, og helheden virker samlet snarere end opulent. Det er en seriøs og lagringsstærk Chardonnay med dybde, ro og markant længde.

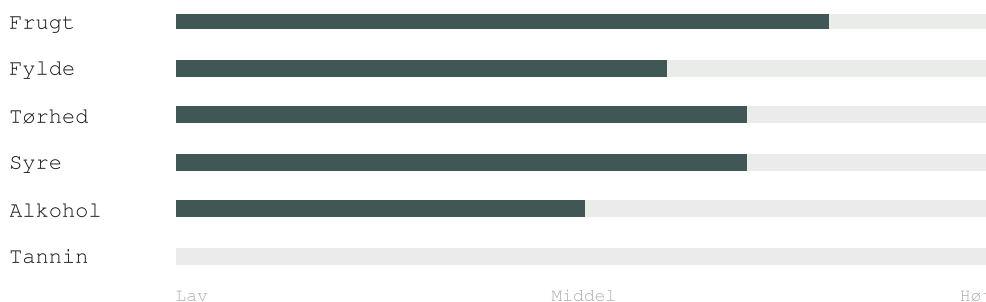
Primære aromaer: Citrusfrugt, grønne æbler, honningmelon, akacie, hvide blomster og knuste sten.

Madforslag: Prøv til grillet fisk og skaldyr eller lyst fjerkræ.

Servering: Serveres ved cirka 11° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2045.



Smagsprofil



2020



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig