



WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

LE FIGARO • fr
vin

Balade viticole en Bourgogne : l'Yonne-Chablis

Posté le 23 juin 2017 sur avis-vin.lefigaro.fr

Domaine William Fèvre à Chablis

100% des vignes en culture bio

En 1998, William Fèvre a cédé l'exploitation de son domaine au groupe familial Henriot (Champagne Henriot, Bouchard Père et Fils à Beaune). La visite sur rendez-vous présente les bâtiments (dont l'ancien couvent du XVI^e siècle restauré en styles néogothique et néorenaissance au XIX^e) puis l'appellation Chablis, les terroirs, la philosophie du domaine sur le travail de la vigne... Après la salle de tri, les caves de fermentation et à fûts (une partie des vins est vinifiée dans 2.500 m² de caves, sous la cour), la dégustation de vins emblématiques du domaine. Sur les 80 petites parcelles distinctes, plus de 40% des vignes sont situées en Grand Cru (5) et Premier cru (8), sur les terroirs historiques. 100% des vignes (78 ha) sont en culture bio et les grands crus en biodynamie. Parmi les 22 appellations : grands crus Les Clos, Vaudésir, Les Preuses et premiers crus Vaurent, Montée de Tonnerre, Beauroy... AOP Saint-Bris...
Cuvée phare : Grand cru Bougros "Côte Bouguerots".

Vente au caveau.

10, rue Jules-Rathier, 89800 Chablis.
(03.86.18.14.37 ; www.williamfevre.fr).

