Martel.
Wein geniessen.

Chablis 2024

Vaulorent, 1er cru AC
William Fèvre



- Chardonnay
- 2024
- Burgund
- Chablis
- Fischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen
- mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- naturnah
- 12.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- William Fèvre

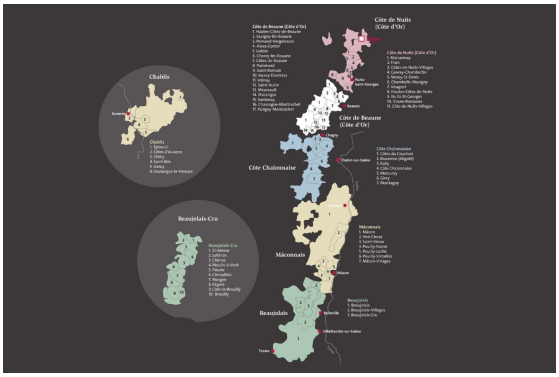
Zum Wein

Die Domaine William Fèvre ist eine der ersten Adressen in Chablis mit vorzüglichen Lagen von Village-Rebbergen bis zum Grand Cru. Der Premier Cru Vaulorent zeigt die Klassik eines Spitzen-Chablis mit den typischen Facetten: mit feinziseliert-knackiger Frucht, unterlegt von der typischen mineralischen Note der Chablis-Chardonnays. Struktur und Extrakt zeugen von substanzreichen Trauben und von noblem, Burgund-typischem Ausbau in Eichen-Pièces.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Chablis

Winzerportrait Domaine William Fèvre





Didier Séguier, Gutsleiter

Weingut

	1959
	70 ha
	Besitz: Domaines Baron de Rothschild Lafite Gutsleitung: Didier Séguier Weinbereitung: Pascal Reynaud
	Weiss: Chardonnay
	Kimmeridgien Kalkstein, Mergel

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Wenn wir an klassischen Chablis denken, denken wir an William Fèvre. Das Weingut zählt zu den grösseren und prägenden Betrieben der Region und steht für kompromisslose Qualität, klare Herkunft und eine aussergewöhnliche Konstanz. Für uns ist William Fèvre ein Referenzbetrieb für präzisen, unverfälschten Chablis-Stil.

Einzigartig

Das Besondere an William Fèvre ist die Verbindung Grösse mit Detailarbeit. 70 Hektar, rund 90 Parzellen, darunter die grösste Grand-Cru-Fläche in Chablis. Jede Parzelle wird separat

Überblick

Die Rebflächen liegen im Herzen des Chablisien, geprägt von Kimmeridge-Muschelkalk mit seinem Wechsel aus Mergel und Kalk. Diese Böden verleihen den Weinen ihre markante Mineralität und Frische. Seit 2000 arbeitet das Weingut biologisch auf grossen Teilen der Fläche, seit 2010 biodynamisch auf sämtlichen Premier- und Grand-Cru-Lagen. Die vollständige Umstellung auf biologische Bewirtschaftung ist im Gang. Im Keller wird Parzelle für Parzelle verarbeitet. Über 90 Lagen werden separat vergoren, meist spontan. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten, durchschnittlich sechs Jahre alten Fässern. Ziel ist ein klarer, präziser Stil, in dem Jahrgang und Lage unverfälscht sichtbar bleiben. Didier Séguier führt das Gut mit ruhiger Hand und konstanter Qualitätsorientierung.

Emotionen

Wir schätzen die Konsequenz dieses Betriebs. Qualität geht über alles, auch wenn man einen Grossteil der Ernte zu verlieren droht. Die Weine wirken klar, fokussiert und präzise. Sie zeigen, dass Grösse und Individualität kein Widerspruch sind.

> «Klassik, Muschelkalk und dezenter Ausbau im Holz – das ist William Fèvre.»
>
> — Martel über William Fèvre

© Martel AG St.Gallen

Impressionen











© Martel AG St.Gallen