



Martel.
Wein genießen.

Chablis 2020

Les Clos, grand cru AC
William Fèvre



Chardonnay



2020



Burgund



Chablis



Fischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen



naturnah



13.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



William Fèvre

Zum Wein


Die Domaine William Fèvre ist eine der ersten Adressen in Chablis mit vorzüglichen Rebbergen. Von 16 ha in Grand Cru-Lagen ist Les Clos die bedeutendste, über 4 ha mit bester südlicher Ausrichtung sind im Eigenbesitz. – Was für ein vielschichtiger, zugleich klassisch dezenter Duft in der Nase. Die Aromatik präsentiert sich voll nobler Frucht, Blumigkeit und komplexen Noten von Stein und Mineralien. Gehaltvoller Wein, balanciert, lang, mit hervorragendem Reifungspotential. Weltklasse!

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

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

Impressionen

