



Martel.  
Wein genießen.

## Chablis 2023

AC, Champs Royaux  
William Fèvre



Chardonnay



2023



Burgund



Chablis



Apéro, Austern, Frischer Ziegenkäse, Sushi,  
Süßwasserfische, Vegetarische Gerichte aller  
Art



trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines  
Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)



naturnah



12.50 % Vol.



leichter 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 Chablis Champs Royaux (königliche Felder) ist ein fruchtbetonter Wein, unterlegt von der typischen mineralischen Note der Chablis-Chardonnays.

# 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

