

## Domaine Fevre Chablis

### Вино Домэн Февр Шаблі, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Domaine Nathalie & Gilles Fevre

**Сорта винограда:** Шардоне-100%

**Крепость:** 12,5 % об.

**Особенность:** возраст лоз 15-25 лет, почва: кимериджский известняк, плотность посадки: 5700-9000 лоз на гектар, ручной сбор, тираж 120000 бут в год, гравитационное и органическое виноделие

**Выдержка:** 10 месяцев на тонком дрожжевом осадке

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** изысканный, раскрывается минеральными тонами, а также оттенками персика, груши и цитрусовыми нотами

**Вкус:** элегантный, сбалансированный, раскрывается цветочными, фруктовыми, минеральными тонами и нюансами выпечки в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве аперитива, отлично сочетается с устрицами, моллюсками, рыбой на гриле, а также с традиционным бургундским блюдом jambon persille (ветчина с петрушкой)



Известное винодельческое хозяйство Domaine Nathalie & Gilles Fevre было основано в 2004 году супругами Натали и Жилем Феврами. Жиль является представителем старинной местной винодельческой семьи, ведущей свою историю с 1745 года, – легендарный Вильям Февр приходится ему дядей. Глава дома получил диплом энолога в университете

Дижона и там же встретил свою будущую жену Натали. Но если Жилью сам бог велел стать виноделом, то для Натали этот путь не был очевидным – ведь в 1990-х, в ее университетские годы, женщин-виноделов в индустрии практически не было. Тем не менее она смогла стать настоящим профессионалом и 12 лет проработала главным виноделом крупнейшего в Шабли кооператива La Chablisienne.

Сегодня Domaine Nathalie & Gilles Fevre можно назвать одной из ведущих виноделен Шабли. Благодаря стараниям и практичности предков Жили Февра компания располагает 50 гектарами виноградников – довольно внушительной собственностью как для Шабли, так и для всей Бургундии. Однако важен не столько размер этих владений, сколько их качество. Так, даже принадлежащие домену виноградники категории Chablis AOC (33 га) находятся в самом сердце региона, рядом с деревушкой Фонтене-пре-Шабли, и поэтому лежат на ценных кимериджских почвах. При этом дом также владеет участками на известных премье кры: «Фуршом» (10 га), «Мон де Мильё» (0,50 га), «Монте де Тоннер» (0,17 га), «Волоран» (2,20 га) – и частью гран кры «Ле Прёз» (2,30 га). На многих землях компании сохранились лозы, посаженные еще Марселем, прадедом Жили.

Жиль в основном занимается виноградниками, а Натали отвечает за работу на винодельне. Они уверены, что великие вина рождаются из качественного винограда, поэтому уже давно выбрали для своих земель органический подход. Построенная в 2004 году винодельня спроектирована таким образом, чтобы полностью сохранить совершенство собранного винограда. Она расположена на нескольких уровнях: сок и сусло на ней переливают самотеком. Для винификации большинства вин здесь используются емкости из нержавеющей стали, а для премье и гран кры – также дубовые бочки.