

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis 1er Cru Vaurent - 2014



En relisant nos notes de dégustation des millésimes 2010, 2011 et 2012, nous nous apercevons que la première phrase est la même : « un nez proche d'un Grand Cru »... Pas étonnant finalement quand on sait que le premier cru Vaurent jouxte le Grand Cru Les Preuses et partage avec lui une qualité exceptionnelle de terroir, alternant marnes et calcaires kimméridgiens.

Pourtant, pendant très longtemps, il était de coutume à Chablis de replier la production du climat Vaurent en premier cru Fourchaume. Pratique étonnante, car il n'y a finalement pas grand-chose de commun entre le Fourchaume, solaire, empyreumatique, souvent massif et un Vaurent floral et aérien.

Nathalie et Gilles Fèvre ont logiquement décidé avec le millésime 2007 de séparer la production du lieu-dit Vaurent des autres parcelles de Fourchaume. Soucieux de laisser s'exprimer toute la finesse de ce terroir, ils la vinifient, comme Les Preuses, pour partie en cuve et pour partie en fûts, utilisant une faible proportion de fûts neufs. Après un an de cet élevage, le vin est ensuite assemblé et repasse encore 6 mois en cuve, sur ses lies, afin qu'il continue à s'étoffer.

Le nez exprime d'emblée le terroir avec beaucoup de justesse, sur des notes marines évoquant l'huître, le sable et les étoiles de mer, mais aussi cette composante florale et finement pâtissière typique du Vaurent. Miel, nougat, réglisse, poivre, lys, mimosa, citron jaune, pamplemousse, poire, pêche blanche, ananas frais : la palette aromatique impressionne par sa richesse et son naturel harmonieux.

Complexe et élégante, la bouche est en parfaite cohérence avec le nez. L'acidité est ici parfaitement intégrée au fruit. Le vin s'étire avec droiture et sapidité sur une finale légèrement salée nous ramenant encore une fois à cette atmosphère marine caractéristique. Aujourd'hui, ce Vaurent accompagnera avec bonheur un cabillaud en papillote, une barbue, des langoustines ou un fromage plutôt crémeux comme le Brillat-Savarin ou le Chaource. Dans quelques années, le succès est garanti avec une blanquette de veau !

Avec plus de deux hectares de ce premier cru, Nathalie et Gilles Fèvre ont bien l'intention de placer ce cru au sommet de la hiérarchie des 1ers Crus de Chablis : ce 2014, par sa classe et la grâce de son toucher nous confirme qu'ils sont bel et bien en train d'y parvenir !

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis 1er Cru Vaurorent - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Coquille d'huître, sable, étoile de mer. Lys, mimosa. Miel, nougat. Réglisse, poivre. Poire, pêche blanche. Citron jaune, pamplemousse, ananas.

Bouche : Très cohérente avec le nez. Acidité parfaitement intégrée au fruit. Très droite et savoureuse. Longue finale saline et fruitée (poire, pêche blanche)

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe et agrumes, cabillaud vapeur aux petits légumes, homard grillé, langoustines. Plus tard, une blanquette de veau. Brillat-savarin, chaource.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée : label Haute Valeur
Environnementale