

## Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis 1er Cru Vaurorent - 2016



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 Vaurorent 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 Vaurorent 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 Vaurorent généralement plus floral et aérien.

Nathalie et Gilles Fèvre ont logiquement décidé avec le millésime 2007 de séparer la production du lieu-dit Vaurorent des autres parcelles de Fourchaume. Les Fèvre exploitent ici 2 hectares de vignes âgées entre 40 et 60 ans, bénéficiant d'une très bonne exposition au Sud-Ouest, qui contribue certainement à donner à leur « Vaurorent » un style plein et charmeur, surtout sur un millésime à faible rendement et bien ensoleillé comme 2016. Soucieux de laisser s'exprimer toute la finesse de ce terroir, ils vinifient ce cru, tout comme Les Preuses, majoritairement en cuves et pour 15% environ en fûts. Au bout d'une année, le vin est ensuite assemblé et repasse encore quelques mois en cuve, sur ses lies les plus fines, afin qu'il continue à s'étoffer.

Sur ce millésime, plus puissant et sensuel qu'à l'accoutumée, le premier nez est dominé par de généreux arômes fruités, évoquant la poire Comice, mais aussi la mangue et le fruit de la passion, les fruits secs (noisette, noix de cajou) et des arômes gourmands de beurre frais et de nougat.

En bouche, le terroir reprend clairement ses droits avec des saveurs marines et pierreuses, qui se mêlent aux fruits, doublées d'une touche de marmelade typique du millésime. La minéralité et cette belle touche d'amertume évoquant peau d'orange et quinquina allonge et dynamise la finale. Un premier cru complet et puissant, très juste et harmonieux, qui nous mène tout droit vers une lotte au safran accompagnée de son riz Pilaf.

## Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis 1er Cru Vaurent - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complet et sensuel : poire Comice, mangue, noisette, nougat, calisson, beurre frais, une touche iodée. Marmelade, peau d'agrumes.

Bouche : Très cohérente avec le nez. Beaucoup de chair de fruit. Très longue finale portée par de beaux amers de quinquina et une minéralité vibrante, qui excite les papilles.

Accords mets-vins : Lotte au safran et son riz pilaf. Plus tard, une blanquette de veau ou jambon à la sauce chablisienne. Brillat-savarin, chaource.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé  
aujourd'hui.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée : label Haute Valeur  
Environnementale