

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2015



Le Grand Cru Les Preuses évoque immédiatement le règne minéral et la nature pierreuse des sols qu'il occupe. Nathalie et Gilles Fèvre exploitent une superbe parcelle, exposée au Sud / Sud-Ouest, qui domine les autres Grands Crus voisins. Ici, les sols de marnes et de calcaires du Kimméridgien sont plus profonds et permettent à la vigne, plantée entre 1950 et 1970, de s'enraciner très profondément pour aller puiser toutes les particularités de ce terroir exceptionnel.

On connaît la propension du terroir des Preuses à revêtir parfois les atours des grands vins sensuels de la Côte de Beaune, et en particulier de certains Premiers Crus de Puligny-Montrachet ou d'un Meursault Genevrières. Ce millésime 2015, puissant, sensuel et toujours très minéral, soutient effectivement la comparaison !

Bien sûr, aujourd'hui, le vin taillé pour la garde, se livre avec parcimonie. Après un bon carafage, on perçoit la grande complexité du nez : passées de fines notes de noisette et de noix du Brésil, témoignant d'un élevage d'une très haute précision (seul un tiers de la cuvée est élevé en fûts, le reste l'est en cuve), on est séduit par les fins arômes végétaux d'herbes fines, de fleurs blanches et jaunes, qui s'intègrent parfaitement au fruit, évoquant la poire pochée, la pêche blanche mais aussi la banane écrasée et les agrumes. Miel de montagne, beurre de baratte, tabac frais, résine de pin, réglisse... on navigue avec délectation dans un paysage olfactif complexe et onirique, dans lequel la roche est toujours présente.

En bouche, le vin confirme sa stature de grand cru par sa densité et sa profondeur. Il révèle une structure exemplaire, entre élégance florale, minéralité saline, fruit mûr et beaux amers évoquant agrumes et épices. Sa droiture impressionne, sa persistance aussi. Voici un très grand Chablis, à la fois planant et sensuel, dont l'intensité ne va cesser de croître pendant les prochaines années.

Si vous le dégustez aujourd'hui, il est impératif de le carafier un bon moment avant de servir. Mais l'idéal, avec ce vin sensuel et profond, c'est bien sûr de le laisser patienter encore 5 ans en cave pour mieux l'apprécier sur un homard servi avec son jus de carapace crémeux, un quasi de veau juste rôti, une volaille de Bresse, des quenelles ou un saumon à l'oseille !

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Fins arômes végétaux : herbes fines, fleurs blanches et jaunes. Poire pochée, pêche blanche, banane écrasée, agrumes. Miel de montagne, beurre de baratte, tabac frais, résine de pin, réglisse. Calcaire.

Bouche : Dense et profonde. Superbe fruit mûr et juteux. Belle assise minérale. L'allonge est d'une droiture et d'une pureté exceptionnelles, parsemée de notes exotiques et épicées.

Accords mets-vins : Homard et son jus de carapace crémeux. Saumon à l'oseille. Quasi de veau aux champignons. Ris de veau et jus truffé. Poularde de Bresse cuite en vessie. Quenelles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui après carafage. Jusqu'en 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération et carafage indispensable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Label Haute Valeur Environnementale