

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis - 2017



Véritable condensé des terroirs de Fontenay-près-Chablis, ce Chablis assemble les raisins de nombreuses parcelles situées tout autour du village : qu'elles occupent les pentes des coteaux ou le plateau, elles ont toutes en commun de bénéficier de sols de marnes calcaires kimméridgiennes, très caillouteux en surface, qui donnent à ce Chablis sa très belle signature minérale en bouche.

L'essentiel des vignes a été planté par Gilles et Nathalie et affiche un âge moyen d'une petite vingtaine d'années. Mais les Fèvre n'hésitent pas, pour ce Chablis qui doit faire honneur à son terroir, à intégrer les raisins de parcelles de vignes beaucoup plus anciennes, plantées entre 1950 et 1960 par Marcel, l'arrière-grand-père de Gilles. Elles apportent un supplément de concentration et d'intensité minérale si caractéristiques des bons Chablis.

Soucieux d'une expression pure et directe du fruit et du sol, et de conserver fraîcheur et tension, Nathalie et Gilles font ici le choix d'un élevage exclusivement en cuves Inox, sur lies fines pendant 6 mois au moins. Ce Chablis 2017 nous a régalé par sa dimension aérienne et la belle sensation de pureté qui s'en dégage. Loin du caractère massif et puissant du millésime précédent, on lui trouve cette année un style épuré, sur les fleurs blanches, les zestes de citron, la poire fraîchement cueillie, mais parfaitement soutenu par son intensité minérale, s'exprimant dans un registre certes iodé mais surtout épicé.

On retrouve en bouche la sensation de pureté et d'énergie : droit, actif, doté d'une persistance qui en étonnera plus d'un, ce Chablis a décidément tout d'un grand. Il brillera sur un plateau d'huîtres et de crustacés, un poisson juste grillé mais aussi un jambon persillé !

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et pur : fleurs blanches, zestes de citron, poire fraîchement cueillie, étoile de mer, gingembre, poivre blanc.

Bouche : Pureté cristalline, fraîcheur, très belle allonge soutenue par une minéralité épicée, très sapide.

Accords mets-vins : Plateau d'huîtres et de crustacés, des cuisses de grenouille rôties, un poisson juste grillé mais aussi un jambon persillé. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, certifiée Haute
Valeur Environnementale