Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2012 - blanc



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-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 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. Avec ce millésime 2012, la comparaison s'impose effectivement !

Ce Grand Cru Les Preuses est doté d'une floralité presqu'étourdissante. En bouche, le fruit mûr et juteux est d'une rare gourmandise. Bien sûr, le terroir de Chablis marque le vin de son empreinte : finesse, omniprésence du sol et de sa minéralité, droiture exceptionnelle.

C'est un vin entier qui ravit le dégustateur. Un mot s'impose en posant le verre : quel grand vin ! Pour ceux qui ont eu la chance de déguster Les Preuses 2009, on retrouve avec ce millésime 2012 la densité, la concentration et la matière sensuelle qui font de ce vin l'un des plus planants des grands Chablis.

Si vous le dégustez aujourd'hui, pensez à l'aérer 1 ou 2 heures, vous pouvez même le carafer. Mais l'idéal, avec ce vin ciselé et profond, c'est bien sûr de le laisser patienter quelques années en cave : il gagnera encore en volume !

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2012 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : Très fleuri, pur et minéral. Fraîcheur végétale. Agrumes. Notes fumées et légèrement iodées.

Bouche : Superbe fruit mûr et juteux. Puis le minéral prend peu à peu le pas sur le végétal. L'allonge est d'une droiture et d'une pureté exceptionnelles.

Accords mets-vins : Homard aux légumes glacés. Saint-Jacques et jus truffé. Turbot aux champignons. Poularde cuite en vessie. Grenadins de veau aux girolles.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui après carafage. Jusqu'en 2028.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération et carafage recommandés.

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Label Haute Valeur Environnementale