

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis 1er Cru Vaurent - 2013



En relisant nos notes de dégustation des millésimes 2010, 2011 et 2012, nous nous apercevons que la première phrase est toujours identique : « 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 Fourchaume, le plus vaste des premiers crus de Chablis. 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 presqu'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 vinifient ici, comme pour Les Preuses, pour une majeure partie en cuve et seulement à hauteur de 15% en fûts, utilisant une faible proportion de fûts neufs.

Ce millésime 2013 évoque lui aussi un Grand Cru, pas tant par sa puissance ou son volume, mais bien par le raffinement de ses arômes. Il est certes intense et concentré, mais il possède ce « quelque chose » que les autres premiers crus n'ont pas : une harmonie florale doublée d'un soupçon de notes évoquant les pâtisseries fines, évoluant au-dessus d'une minéralité intimement imbriquée dans toutes les composantes du vin. Délicatesse, sensualité, ce Vaurent 2013 est un modèle de classe et de séduction !

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis 1er Cru Vaurent - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Fin et élégant : beaucoup de fleurs, pâtisseries fines, amande fraîche. Notes racinaires et légèrement iodées. Pomme, poire. Epices douces (poivre blanc).

Bouche : Fraîcheur en attaque (zeste d'orange). Superbe équilibre entre densité et pureté cristalline. Longue finale minérale et fruitée (poire, pêche blanche)

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, salade de chair de crabe et agrumes, homard grillé. Sole aux cèpes. Ris de veau et trompettes de la mort.



Conseils de service

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

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération rapide (voire carafage) recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Label Haute Valeur
Environnementale