Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2014

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. Ce millésime 2014, à la minéralité profonde et très dense, est bel et bien armé pour soutenir brillamment cette comparaison !

Bien sûr, aujourd'hui, le vin taillé pour une grande garde, se livre avec parcimonie. Après un bon carafage, on perçoit la grande complexité du nez : entre fines notes de noisette et de noix du Brésil, témoignant d'un élevage d'une très haute précision, fruits blancs presque confits, citron vert et goyave, promesse de truffe blanche, miel d'acacia, fleur de tilleul… on navigue avec délectation dans un paysage olfactif onirique, dans lequel la roche est toujours présente.

En bouche, le vin confirme sa stature de grand cru par sa densité hors du commun : massif et profond, il révèle une structure exemplaire, entre élégance florale, minéralité saline, fruit mûr évoquant la poire Conférence, beaux amers du citron et de la marmelade d'orange. 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 dans les prochaines années, et pour lequel on privilégiera des accords autour d'une volaille de Bresse, d'un ris de veau ou de quenelles.

Si vous le dégustez aujourd'hui, il est impératif de le carafer un bon moment avant de servir. Mais l'idéal, avec ce vin ciselé et profond, c'est bien sûr de le laisser patienter encore 3 ou 5 ans en cave !

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2014

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Pierreux et épicé. Noisette, noix du Brésil. Fruits blancs confits. Citron vert. Notes fumées et légèrement iodées. Sous-bois, bolet, promesse de truffe blanche. Miel.

Bouche : Superbe fruit mûr et juteux, autour de la poire Conférence. Belle assise minérale, grosse densité. L'allonge est d'une droiture et d'une pureté exceptionnelles, parsemée de notes exotiques.

Accords mets-vins : Ris de veau et jus truffé. Turbot aux champignons. Sole aux cèpes. Poularde de Bresse cuite en vessie. Grenadins de veau aux girolles. 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 : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Label Haute Valeur Environnementale