

CHABLIS GRAND CRU "PREUSES"



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Fermentation 50% en cuve inox et 50% en fûts de chêne de 3 à 5 ans.

👑 ELEVAGE

50% en cuve inox et 50% en fûts de chêne de 3 à 5 ans sur lies fines pendant 15 à 18 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

👑 RENDEMENT

54 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

5 à 10 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12 - 14°C

SITUATION

Preuses n'ont aucun lien avec l'adjectif « preux » synonyme de vaillant, de courageux en parlant d'un chevalier. Ce nom a pour origine le mot « pierre ». Le chemin de « la Preuse » portait autrefois le nom de la « voie pierreuse ». Au fil du temps, « la pierreuse » est devenue « la Preuse ». De plus, pour gravir la côte entre « Preuses » et « Bouguerots », les hommes ont dû créer une tranchée. À défaut d'être chevalier, il fallait néanmoins être vaillant et courageux pour creuser la colline. Le terroir des Preuses est implanté vers le haut de la côte des Grands Crus. L'exposition sud-est assure l'ensoleillement du matin. La terre y est peu profonde et donne un vin fin et délicat.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Grand Cru Les Preuses 2024 présente une robe jaune pâle aux reflets dorés, brillante et lumineuse, témoignant d'une belle concentration et d'une grande finesse.

Le nez, d'une remarquable élégance, dévoile une palette aromatique complexe où se mêlent des notes d'agrumes mûrs, de citron confit, de pêche blanche, de poire et de fleurs blanches. À l'aération, le bouquet gagne en profondeur avec des nuances minérales de craie, de pierre à fusil et une subtile touche iodée, accompagnées de délicats arômes d'amande fraîche et de noisette.

En bouche, l'attaque est ample, soyeuse et parfaitement équilibrée. La matière est riche et structurée, soutenue par une tension minérale exceptionnelle qui apporte fraîcheur et longueur. Les saveurs de fruits à chair blanche, d'agrumes et de notes légèrement toastées s'expriment avec précision sur une trame saline et crayeuse. La finale est d'une grande persistance, profonde et élégante, laissant une impression de pureté et d'harmonie.

Le millésime 2024 exprime toute la noblesse du Grand Cru Les Preuses, reconnu pour son ampleur, sa finesse et sa remarquable capacité de vieillissement. Ce vin accompagnera avec élégance les mets les plus raffinés : homard, langoustines, coquilles Saint-Jacques, poissons nobles en sauce, volailles de grande qualité à la crème, ainsi que les fromages

SIMONNET - FEBVRE
DEPUIS 1840



SIMONNET - FEBVRE
Chablis

CHABLIS GRAND CRU
"PREUSES"



affinés à pâte pressée cuite.

SIMONNET - FEBVRE
DEPUIS 1840

