

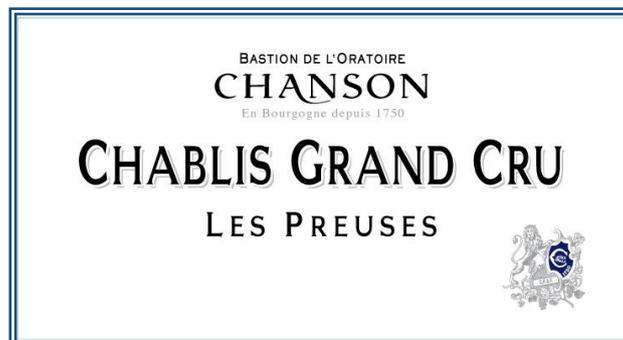
## CHABLIS LES PREUSES GRAND CRU

### Millésime 2016

Note: 90 – Burghound – Juin 2018

Note: 17/20 – Jancis Robinson - Novembre 2017

Note: 84 – The Wine Advocate – 29 Décembre 2017



### Millésime 2015

Note: 93/100 – Burghound – Juin 2017

Note: 17/20 – Jancis Robinson - Décembre., 2016

Note : 16/20 – Julia Harding - jancisrobinson.com

### Millésime 2014

« ...Légère pointe de SO2 qui vient se mêler aux arômes de fruits blancs mêlés de fragrances florales, sur des notes iodées. Beaucoup de générosité sur une texture expressive et couvrante qui donne une fin de bouche pierreuse et très nette. Il lui faudra quelques années de garde, mais au bout du compte, cela devrait donner un Chablis Les Preuses très agréable. 2020+ » Note : 92/100 Allen Meadows - Burghound - Juin 2016

"Retenu et discret, ce jus possède la même finesse et précision que le Valmur. Cette maison beaunoise marque des points à Chablis." NOTE : 16-17 La revue des vins de France - mai 2015

### Millésime 2013

Note: 93/100 - Preview - Wine Enthusiast - Août 2016

Note: 16.5/20 - La Revue du vin de France - Les Meilleurs vins de France 2016 - 20ème édition

« Nez très pur et particulièrement frais affichant toute la typicité de Chablis (inhabituel pour le millésime 2013), sur des arômes floraux, d'agrumes et des parfums de brise marine. D'une texture raffinée, moyennement marquée. Des notes de pierre et une belle note saline qui se retrouvent sur la fin de bouche, longue et équilibrée. Ce vin par sa discrétion s'inscrit bien dans la typicité classique d'un Chablis Les Preuse. A déguster à partir de 2020. » note : 92 Allen Meadows – Burghound Juin 2015

## CHABLIS LES PREUSES GRAND CRU

### Millésime 2012

Note : 92 [Burgundy 2012 - Spécial Report - Tim Atkin](#)

"C'est le vin le plus élégant des 5 Chablis de cette sélection. Il a ce nez aéré et frais que l'on ne trouve qu'à Chablis. Des parfums d'iode, d'algues, sur des notes d'agrumes, de poire, de fleur blanche. En bouche, de l'énergie, une belle intensité et une structure musclée assez fine. J'aime le côté salin, et la longueur en bouche impressionnante. Ce vin peut se boire maintenant mais il pourra attendre sans problème 5 à 7 ans si on le souhaite." Note : 91

[Burghound.com \\_ June 2014](#)

### Millésime 2011

"Vinifié en demi-muids. Le nez est dense et savoureux. En bouche, le vin est très profilé, contenu avec une certaine richesse. Riche, séduisant mais avec élégance sur une belle harmonie. L'acidité est recouverte par le fruit, ce qui lui donne un côté particulièrement vif. Du volume en bouche. La minéralité est souple, des notes de pierre. Belle intensité sur la fin de bouche. Un Grand Cru tout en brillant. De 2016/2017." Fine [Sarah Marsh \\_ Dec. 2012](#)

"Une combinaison complexe de fruit du jardin, de fragrances florales, sur des notes de marée et des nuances d'agrumes. Riche et rond sur un beau volume qui s'ouvre sur une texture crémeuse pleine de charme qui rappelle les Fourchaumes et qui est contre-balançée par une fin de bouche longue, précise et nette, à la fois profonde et élégante. . 2015 +" Note : 90  
[Burghound \\_ Juin 2013](#)

### Millésime 2010

"Finesse très expressive, fin de bouche saline à souhait, vin racé et précis, au même niveau que les meilleurs Preuses des producteurs locaux." Note : 17 [Le Guide Bettane et Dessauve des vins de France- \\_ Edition 2013](#)

"Vinifié à 100 % en demi-muids. pH de 3,1. Les arômes sont crémeux et fleuris avec une touche légèrement anisées. Soyeux, pur et tissé, il a une belle texture, fine et délicate, encore lisse. Il ondule vers une fin de bouche longue et élégante. Élégant et raffiné. Excellent. A partir de 2014/2015"

[Sarah Marsh\\_ Burgundy Briefing \\_ November 2011](#)

"Un chablis aux allures de meursault, avec du gras et de l'onctuosité. Pure coïncidence ? Le négociant qui le produit est justement beaunois !" Note 17-18 [La RVF\\_ Juin 2011\\_ N° 552\\_ p.90](#)

"Une végétation de verdure appétissante au nez. En bouche, le fruit est assez succulent malgré une légère retenue. Ce Chablis Les Preuses est plus fermé que Chablis les Clos mais il devrait finir par se livrer." Note 17.5 [Jancis Robinson \\_ Feb 2012](#)



## CHABLIS LES PREUSES GRAND CRU

"La parure or bien concentrée évoque immédiatement un passage en bois. Effectivement, la vinification s'effectue dans le noble matériau. Pour l'élevage, la préférence reste le demi-muid pour une période d'onze mois. La bouche fraîche, tracée par le citrique, laisse vite place à un bel enrobage gras. Il s'ensuit une touche tactile où la structure de la matière et un tendre boisé s'expriment. Profitons pour revenir sur l'expression nasale qui ne laisse rien au hasard. Une grande complexité couple le floral, l'amande, le grillé, les fruits blancs avec une poire mûre et une enveloppe finement beurrée. Avec de tels accents, le choix est offert pour marier la dive bouteille. Volaille grasse (Coucou de Malines ou Poularde de Bresse), de la langouste au beurre de fenouil, du chèvre ou du comté pour la minéralité voire une côte de veau seront autant de partenaire privilégiés." [In Vino Veritas \\_ Avr/Mai 2012 \\_ N°153 \\_ p.11](#)