

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2016



Voici donc le seul Grand Cru du Domaine, mais quel Grand Cru ! Celui qui trône dans la partie centrale du coteau des grands crus et donne des vins d'une rare puissance : le Grand Cru Valmur. Dans cette micro-vallée d'une dizaine d'hectares, le domaine exploite une petite parcelle de 0.6 hectares, exposée plein Sud, où les vignes de plus de 40 ans s'immiscent dans un sol argilo-calcaire profond, avant d'atteindre les fameuses couches de marnes kimméridgiennes.

Ici, le soin apporté au sol et à la vigne est constant, les intrants chimiques absolument prohibés. La quête du vigneron, c'est celle d'un chardonnay parfaitement sain et mûr, aux plus justes équilibres. Au final, les rendements sont très faibles et seules les plus belles baies sont rigoureusement sélectionnées. Vient ensuite le temps d'une vinification douce et naturelle, et d'un long élevage de 24 mois, pour 1/3 en fûts et demi-muids, et environ 2/3 en cuve. Comme Stéphane avant elle, Virginie Moreau recherche ainsi la plus belle harmonie entre pureté, intensité et complexité.

Ce Grand Cru Valmur, miraculeusement épargné par le gel en 2016, offre un profil d'une rare distinction : sa justesse de définition, sa finesse et son élégance en font un des sommets du millésime ! D'abord floral et aérien, évoquant la marguerite, les primevères, les tulipes et les roses blanches et quelques délicates herbes fines, son bouquet évolue ensuite vers une dimension plus sensuelle, vers le beurre, l'huile d'amande douce et le miel de lavande, sans oublier cette minéralité sous-jacente, délicatement épicée, qui semble scintiller ici comme une pierre précieuse encore brute...

Encore une fois, la bouche, splendide d'équilibre et de sapidité, offre un fruité absolument parfait, entre raisin frais, poire, banane écrasée, goyave et anone. Tandis que l'expression du sol, d'une limpidité confondante, revient sur la finale, déposant sur le palais salinité iodée et touches poivrées qui n'en finissent pas d'étirer le vin.

Vibrant, majestueux, ce Grand Cru Valmur fera date dans la vie de l'amateur de très grands Chablis, à condition bien sûr de savoir l'attendre au moins 5 années supplémentaires. En un mot : grandiose !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : D'une haute distinction :
marguerite, primevères, tulipes et roses
blanches, herbes fines, une touche iodée.

Miel, huile d'amande douce, beurre.
Raisin frais, poire, goyave, anone.

Bouche : Superbe matière, à la fois
caressante et puissante. Beaucoup
d'énergie sur les agrumes et les fruits
frais. Vibration minérale, délicatement
épicée, sur la finale.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans minimum,
il sera parfait avec un homard, en bisque
ou en navarin, ou un turbot rôti. Ou, plus
simplement, un saumon à l'oseille.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques