Domaine du Clos Naudin - Vouvray Méthode Traditionnelle Brut - 2012

C’est une des « marques de fabrique » du Clos Naudin : continuer à faire vivre, avec un brio inégalé dans l’appellation, la vieille tradition vouvrillonne du vin à fines bulles ! Les Foreau excellent tout particulièrement à élaborer ces Vouvrays Bruts sur les millésime plutôt tardifs, comme en 2012, ayant permis au chenin de conserver acidité et fraîcheur, deux éléments essentiels pour élaborer un vin effervescent subtil, capable de traverser les années. Certaines années, les bulles représentent ainsi près du tiers de la production du Domaine !

Les Foreau privilégient pour l’élaboration leur vin pétillant la production des plus jeunes vignes du domaine, qui ont moins de 15 ans. Toujours plantées, bien sûr, sur les sols de perruches, ces argiles à silex qui recouvrent le sous-sol calcaire de tuffeau. Adepte de la double fermentation (méthode champenoise), Philippe Foreau ne lésine sur les moyens pour faire de ce Vouvray brut un véritable modèle pour l’appellation. Après une première fermentation en cuve inox, le vin passe ensuite 3 mois en fûts (sans bois neuf), pour gagner en relief. Vient ensuite le temps de la mise en bouteille et de la prise de mousse.

Le vigneron laisse alors vieillir le vin pas moins de 5 années dans les galeries de tuffeaux… soit bien plus longtemps que de nombreux champagnes… Le temps qu’il faut pour que le vin trouve son point d’harmonie, entre vivacité, douceur et éclat du fruit, et cette empreinte minérale laissée par le sol.

Dès l’ouverture, on sent ici une grande délicatesse, qui s’exprime sur d’élégantes nuances de fleurs blanches, de noisette, de craie, de pomme Granny et de zestes de citron, qu’accompagnent arômes briochés et une discrète évocation de miel. On retrouve en bouche cette vivacité propre aux vins du Clos Naudin, mais aussi une belle concentration : les bulles sont fines, légères et vivifiantes, la trame minérale bien présente et la droiture impeccable. Un pétillant à la fois vineux, racé et raffiné, à déguster en apéritif, pour accompagner rillettes de volaille, terrines de poisson, saumon fumé ou feuilletés au sésame !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Méthode Traditionnelle Brut - 2012

Dégustation et accords

Robe : Fines bulles, or pâle

Nez : Délicat et fruité : fleurs blanches, noisette fraîche, pomme Granny, zeste de citron, arômes briochés et une touche de miel. Craie.

Bouche : Energique et équilibrée : les bulles sont fines et vivifiantes, la trame minérale bien présente (pointe iodée sur la finale) et la droiture impeccable.

Accords mets-vins : En apéritif, avec des rillettes de volaille, terrines de poisson, saumon fumé, feuilletés au sésame, crevettes grises, bulots...

Conseils de service

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

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération préalable (1/4 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2012

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques