# Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2017

Sur ce Premier Cru de la rive gauche du Serein, le Domaine exploite deux petites parcelles de vignes d'une trentaine d'années sur les lieux-dits Vaux-Miolot et Butteaux. Si le sous-sol se compose essentiellement de calcaires riches en coquilles d'huîtres, la parcelle de Vaux-Miolot (un demi-hectare environ) présente la particularité de reposer sur des sols plus profonds et argileux, difficiles à travailler, mais qui vont apporter au vin gras et richesse de texture. La vigne, exposée au Sud-Ouest, bénéficie en outre d'un très bon ensoleillement.

Pour toutes ces raisons, le Montmains est peut-être le vin du domaine qui se goûte le mieux dans sa jeunesse. Après un long élevage de 24 mois, en cuve, fûts et demi-muids, ce Montmains 2017 est éblouissant de classe, de finesse et d'intensité.

Le premier nez, très printanier, libère un cortège sophistiqué de notes florales et végétales, entre muguet, primevères, trèfle, bruyères et gazon fraichement coupé. Une nuance de champignon frais et même de truffe blanche finit de nous transporter en lisière de forêt… Des notes de chocolat blanc et de crème pâtissière apportent une touche résolument gourmande. Les évocations de poire, fraiche, juteuse, très savoureuse, révèlent une maturité absolument parfaite du raisin.

On retrouve en bouche cette belle énergie et ce caractère lumineux du millésime. Les saveurs sensuelles de poire pochée, de sucre d'orge et de praline s'accompagnent d'une vraie tension, soulignée par une évocation acidulée de pulpe d'orange et de zeste de citron. La précision minérale et la persistance de la finale impressionnent déjà et laissent présager un avenir radieux pour ce splendide 1$^{er}$ Cru Montmains.

Intense, fruité et minéral, plein de mâche, toujours incisif et énergique, ce Premier Cru Montmains fait lui aussi partie de la catégorie des grands vins. Un pur régal pour accompagner un saumon à l'oseille, un turbot rôti servi avec une fricassée de champignons sauvages ou une blanquette de veau aux girolles.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2017

## Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets verts

Nez : Très printanier : muguet, primevères, trèfle, bruyères et gazon fraîchement coupé. Une nuance de mousseron frais et même de truffe blanche. Notes gourmandes de chocolat blanc et de crème pâtissière. Poire fraîche.

Bouche : Energique et sensuelle. Les saveurs gourmandes de poire pochée, de sucre d'orge et de praline s'accompagnent d'une vraie tension, soulignée par une évocation acidulée de pulpe d'orange et de zeste de citron. Très longue finale saline et incisive.

Accords mets-vins : Saumon à l'oseille, turbot rôti servi avec une fricassée de champignons sauvages ou une blanquette de veau aux girolles. Risotto aux langoustines. Chèvre affiné.

## Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

## Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques