

## Domaine du Clos Naudin - Vouvray Méthode Traditionnelle Brut - 2013



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 Vouvrais Bruts sur les millésime plutôt tardifs, comme en 2013, ayant permis au chenin de conserver acidité et fraîcheur, deux éléments essentiels pour élaborer un vin effervescent subtil, capable de traverser les années, porté par une trame minérale vibrante sur le palais. Certaines années, les bulles représentent ainsi près du tiers de la production du Domaine !

Les Foreau privilégient pour l'élaboration de leur vin pétillant la production des plus jeunes vignes du domaine, qui ont généralement 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. En 2013, la météo difficile du printemps et la pression du mildiou, tout comme l'épisode de grêle du 17 juin, ont considérablement réduit les rendements, qui n'ont au final pas dépassé 18 hectolitres par hectare une fois les raisins triés.

Adeptes de la double fermentation (méthode champenoise), Philippe Foreau ne lésine pas 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 entre 3 et 5 ans 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. Le dosage est très faible : avec un peu plus de 5 grammes de sucres, ce Méthode Traditionnelle affiche, sur ce millésime, un profil « extra-brut ».

Dès l'ouverture, on sent une grande délicatesse, avec un nez élégant et subtil, qui mêle les fleurs blanches, la noisette, la craie, la pomme Granny, la pêche et les zestes de citron, qu'accompagnent quelques nuances toastées et une discrète évocation de miel. On retrouve en bouche cette vivacité et cette énergie prodigieuse propres aux vins du Clos Naudin : les bulles sont fines et vivifiantes, la trame minérale et saline bien présente et la droiture impeccable. Un pétillant à la fois vineux, avec ses franches saveurs de fruits jaunes, racé et raffiné, à déguster en apéritif, pour accompagner rillettes de volaille, terrines de poisson, saumon fumé, bulots ou feuilletés au sésame ! Superbe alternative à bien des champagnes de la Côte des Blancs.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine du Clos Naudin - Vouvray Méthode Traditionnelle Brut - 2013



### Dégustation et accords

Robe : Fines bulles, or pâle

Nez : Très élégant et frais : fleurs blanches, noisette, craie, pomme Granny, pêche et zestes de citron, qu'accompagnent quelques nuances toastées et une discrète évocation de miel.

Bouche : Energique et équilibrée : les bulles sont fines et vivifiantes, saveurs pleines de fruits jaunes, une trame minérale bien présente (pointe iodée et saline sur la finale). Droite et traçante, elle purifie.

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 2028

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération préalable  
(1/4 h)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2013

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Chenin

Culture : Biologique