

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 2018



Les conditions exceptionnelles du millésime 2018 à Vouvray ont conduit Philippe et Vincent Foreau à faire un choix radical, mais ô combien judicieux : sacrifier l'essentiel de la cuvée de Vouvray Sec pour se concentrer sur les moelleux et, en particulier, sur le Moelleux Réserve, issu de raisins botrytisés, véritable quintessence de la production du Clos Naudin élaborée uniquement lorsque les conditions du millésime sont jugées idéales.

En 2018, l'été fut sec et très chaud, suivi d'une arrière-saison aux nuits plus fraîches, avec de nombreuses brumes matinales remontant du fleuve, et un parfait ensoleillement d'après-midi. Des conditions idéales pour permettre au botrytis de se développer. Restait ensuite à Philippe et Vincent à sélectionner les plus belles grappes, souvent issues des vignes les plus anciennes du Domaine, comme sur le lieu-dit de La Grande Place, pour élaborer ce fantastique Moelleux Réserve !

Vinification en fûts de plusieurs vins bien sûr, sur levures indigènes, élevage de 6 mois sans bâtonnage, suivi de 3 mois de repos dans les galeries naturellement thermo-régulées, creusées dans la falaise de tuffeau : ce qui prime ici, c'est une expression pure et naturellement racé du fruit et du terroir. Et quelle expression !

Dès le premier nez, après une bonne aération, c'est une vague de gourmandise, venue de loin, qui déferle du verre, entre amandine aux poires, tarte aux prunes jaunes, orange et kumquat confits, coulis d'abricot, complétés d'une touche de mangue fraîche. La suavité de ces arômes s'équilibre merveilleusement avec une dimension épicée particulièrement subtile où l'on croise la vanille Bourbon, la cardamome, le poivre blanc et une touche de cannelle.

Le toucher de bouche est absolument unique : les 132 grammes de sucres résiduels ne collent jamais au palais, comme s'ils s'étaient miraculeusement dissous dans cette trame minérale, tendue et saline, qui fait littéralement vibrer le vin sur les papilles. Quelle netteté ! Quelle profondeur de texture ! Et quelle précision !

Nous connaissons les vins du Clos Naudin depuis bien longtemps, mais à chaque fois que nous découvrons un Moelleux Réserve de cette trempe, la magie se renouvelle. Combiner avec autant de maîtrise richesse et élégance, intensité et finesse, relève du miracle. Indispensable dans toute bonne cave !

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gourmand et sophistiqué : amandine aux poires, tarte aux prunes jaunes, orange et kumquat confits, coulis d'abricot, mangue fraîche. Une dimension épicée sur la vanille, la cardamome, le poivre et la cannelle. Fleurs séchées.

Bouche : Un toucher unique : les 132 grammes de sucres résiduels ne collent jamais au palais, comme s'ils s'étaient miraculeusement dissouts dans cette trame minérale, tendue et saline, qui fait vibrer le vin sur le palais.

Accords mets-vins : Seul bien sûr, mais aussi avec un foie gras poêlé, un tajine veau-amande-abricot ou bien avec un dessert comme une tatin de mangue, une amandine aux poires ou un ananas rôti et légèrement vanillé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2025 et jusqu'en 2045 voire plus...

Température de service : 9 à 10 °

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 à 3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 132 gr)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique