Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2013

Philippe Foreau a l'habitude de dire, avec l'expérience de 35 millésimes au compteur, que ses Vouvrays secs « deviennent beau à partir de leur 7ème année ». Après avoir goûté, voici quelques jours, ce 2013, on se dit qu'il a diablement raison !

Bien sûr, 2013 ne fut pas à Vouvray (comme dans de nombreux autres vignobles) une année facile à négocier pour notre vigneron. Les conditions fraîches et pluvieuses du printemps ont entraîné un gros retard du cycle végétatif. Outre la coulure et la pression constante du mildiou, le vignoble a également subi un épisode de grêle le 17 juin, tout ceci aboutissant à des rendements très faibles, de l'ordre de 18 hectolitres par hectare. Mais, fort heureusement, les conditions estivales finalement sèches et chaudes ont permis au chenin de rattraper son retard de maturité.

Ce millésime tardif, qui a exigé ici un énorme travail à la vigne et un tri extrêmement sélectif des raisins lors des vendanges débutées fin septembre, a produit au Clos Naudin un grand blanc sec, à la minéralité iodée tout à fait remarquable. Parfaitement conscient que ce vin tendu et épuré, plutôt austère dans sa prime jeunesse, donnerait quelque chose de grand après quelques années en cave, Philippe Foreau a fait le choix d'en retarder la majeure partie de sa commercialisation. Chez les Foreau, on ne s'est jamais soumis à une quelconque pression du court-terme : ce qui compte, c'est que le vin brille de tout son éclat lorsqu'il sera servi dans le verre de l'amateur !

Brillant et énergique, ce Vouvray 2013 l'est incontestablement ! On aime son profil aromatique raffiné, tout en épure : une dimension iodée accompagne des notes de fleurs blanches, de camomille et de rose ancienne, de pommes golden et Granny, de poire, de coing frais, de zeste de mandarine et de citron, et une très délicate touche de miel d'acacia. On sent aussi l'influence des sols de perruches qui apportent cette touche minérale évoquant le caillou mouillé.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : juteuse et tendue, effilée et très salivante, elle est parfaitement articulée autour du caractère acidulé et rafraîchissant des agrumes et d'un noyau salin aux amers minéraux très fins.

Ce magnifique 2013 montre enfin toute sa classe et devrait vous ravir pour accompagner des saveurs maritimes délicates comme un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, un ceviche mais aussi des oursins, des huîtres ou des coquillages poêlés saupoudrés d'un peu de piment d'Espelette (praires, palourdes).

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2013

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Frais et élégant : une touche fumée (silex), une autre résolument iodée. Fleurs blanches, camomille et rose ancienne, pommes golden et Granny, coing frais, zeste de mandarine. Une nuance de miel d'acacia.

Bouche : Effilée, énergique et salivante : parfaitement articulée autour de l'acidulé des agrumes et d'un noyau salin très accrocheur. Finale élancée, vibrante, très longue et purifiante.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, ceviche, praires et palourdes agrémentées d'un peu de piment d'Espelette. Oursin, huîtres.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération s'impose (1 à 2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique