Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux - 2018

Le millésime 2018 est incontestablement un très grand millésime chez Foreau pour les demi-secs et moelleux. Après 2015 et 2009 avant lui, les raisins ont atteint cette année-là de maturités et des concentrations en sucres absolument splendides. Il faut dire que les conditions s'avéraient idéales : après un été chaud et sec, les nuits commencèrent à se rafraîchir nettement à partir de la fin du mois d'août. En outre, en septembre puis octobre, les matinées brumeuses et humides ont permis au botrytis de se développer progressivement.

Les Foreau tenaient là les conditions idéales pour pousser plus loin la maturité de leurs chenins. Ce Moelleux est issu de grappes sur-mûries, souvent passerillées sur pied et intégrant quelques raisins botrytisés (la majorité d'entre eux étant néanmoins réservée à la cuvée Réserve).

Vinification en fûts de plusieurs vins, uniquement sur levures indigènes, élevage de 6 mois sans bâtonnage, suivi de 2 à 3 mois de repos dans les galeries naturellement thermo-régulées, creusées dans la falaise de tuffeau : ce qui prime ici, c'est, comme toujours au Clos Naudin, une expression pure et naturellement racé du fruit, du sol et du millésime.

Après une année supplémentaire passée dans les caves du Domaine, ce Moelleux 2018 a commencé à affirmer sa personnalité olfactive, livrant au fur et à mesure de son aération, un cortège d'arômes aussi sensuels que précis : d'abord le coulis de fruits à noyau, la poire pochée puis finement caramélisée, puis une touche exotique évoquant l'ananas Victoria et la banane bien mûre, puis les fleurs jaunes (mimosa et genêt) et une nuance de zeste confit. Vient ensuite une dimension résolument épicée, complexe à décrire à ce stade, mêlant des poivres délicats, la vanille, la cardamome, le curcuma, les fleurs séchées... On sent aussi poindre une dimension racinaire évoquant sous-bois et lactaires. C'est déjà fascinant et nous n'en sommes pourtant qu'aux prémices de son développement olfactif !

En bouche, le vin dégage immédiatement une fantastique énergie et une sensation de fraîcheur qui transcendent sa matière dense et sa sucrosité parfaitement intégrée : traçant, d'une incroyable netteté, ce moelleux semble nous purifier ! Le fruit resplendit, sur des saveurs d'agrumes flambés, mais aussi de poire pochée aux épices. La minéralité saline et légèrement pimentée tient parfaitement sa place, en filigrane. Aucune lourdeur, une droiture exemplaire et une longueur en bouche époustouflante : on se régale de bout en bout, et on pense déjà à l'émotion que ce splendide Vouvray moelleux procurera dans 10 ou 20 ans...

Il vous régalera autour d'un dessert aux fruits, pas trop sucré : on pense à

une amandine ou une tarte fine aux poires, à moins que vous préfériez une tatin de mangues.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Sensuel et précis : coulis de fruits à noyau, poire pochée finement caramélisée, ananas Victoria et banane bien mûre. Fleurs jaunes (mimosa et genêt), zeste confit. Epices : poivres délicats, vanille, cardamome, curcuma, fleurs séchées

Bouche : Matière veloutée, parcourue d'une belle fraîcheur. Le fruit resplendit, sur des saveurs d’agrumes flambés, mais aussi de poire pochée aux épices. Finale saline, très pure, légèrement pimentée

Accords mets-vins : Seul bien sûr, mais aussi avec un foie gras poêlé, un gorgonzola crémeux ou bien avec un dessert comme une tatin de mangue, une amandine aux poires ou une tarte fine aux poires.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2025 et jusqu'en 2040 voire plus...

Température de service : 10 °

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 80 gr/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique