

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2020



2020 fut une année éminemment précoce. Avec son hiver particulièrement doux, le débourrement a démarré exceptionnellement tôt. Heureusement cette année, les jeunes pousses n'ont pas souffert de gel printanier. L'été sec et chaud a permis au chenin d'atteindre assez précocement de belles maturités et une concentration aromatique fort prometteuse, d'autant que les vignes ont pu puiser dans les sous-sols de tuffeau l'eau dont elles avaient besoin, emmagasinée au cours d'un hiver très pluvieux.

La grande homogénéité des terroirs de perruches du domaine justifie pleinement le choix de Philippe Foreau de ne pas réaliser de cuvées parcellaires, mais un seul Vouvray sec, portant en lui, dans la plus belle harmonie, toutes les nuances minérales et la structure qu'apportent ces sols d'argiles à silex. Sur ce millésime solaire, la qualité du travail à la vigne et bien sûr le sous-sol de tuffeau ont parfaitement joué leur rôle, en permettant au raisin, bien mûr, de conserver fraîcheur et acidité.

Une autre conviction de Vincent et Philippe a aussi trouvé en 2020 sa parfaite traduction dans le vin : la pureté aromatique et la tension recherchée du chenin vouvrillon s'accommodent mal d'un contact prolongé avec le bois. C'est pourquoi, ils n'utilisent pas de bois neuf et pratiquent, après une fermentation lente sur levures indigènes, un élevage en fût assez court, d'environ 6 mois. Ils ont cherché la pureté d'expression du raisin, de son origine, de sa terre et de son millésime... et ils l'ont trouvée !

Ce Vouvray sec 2020, vendangé dès le 8 septembre, impressionne aujourd'hui par la sensation de puissance et de tension qui s'en dégagent, associées à une fraîcheur florale et végétale typique du millésime. On démarre sur des notes élégantes d'aubépine et de chèvrefeuille, couplées à une dimension chlorophyllienne évoquant la fougère, la sauge ou le persil plat. L'expression des sols imprime cette note fumée de pierre à fusil, tout à fait caractéristique. Puis, le fruit s'affirme sur des notes franches de poire, de coing, de prune jaune et de noyau de pêche, complétées d'une touche citronnée tonique.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre densité, richesse en extraits secs et une tension prodigieuse : l'entame est ample et charnue, mais la matière est immédiatement étirée et soutenue par une acidité scintillante, et une salinité minérale particulièrement salivante. Le vin se montre actif et excitant, faisant rejaillir à nouveau sur la finale une superbe qualité de fruits, sur les fruits blancs et les mirabelles bien mûres et juteuses. La persistance est impressionnante, avec ses saveurs toniques de mandarine, de citron vert et de poivres.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un grand Vouvray qui excite les papilles et vous invite à passer à table. Jeune, on ira sur un tartare de daurade, un saumon fumé ou des sushis. Plus tard, on préférera des langoustines snackées accompagnées d'un jus à l'estragon ou un bar cuit en croûte de sel ou grillé. Dernier détail : n'oubliez pas son potentiel de garde...15 ans sans problème !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Frais et fruité : aubépine et chèvrefeuille, une dimension chlorophyllienne évoquant la fougère, la sauge ou le persil plat. Poire, coing, prune jaune et noyau de pêche. Une touche citronnée. Pierre à fusil.

Bouche : Bel équilibre entre densité, richesse en extraits secs et fraîcheur : l'entame est ample et charnue, sur des saveurs de mirabelles. La matière est étirée et soutenue par une magnifique acidité mûre, et une salinité minérale légèrement poivrée

Accords mets-vins : Dans quelques années : un saumon fumé, un sandre au beurre blanc, des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une crème de persil, une lotte à la citronnelle et lait de coco



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques