

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2015



2015 fut ici un grand millésime : un millésime de concentration et d'équilibre, porté par des maturités lumineuses, une magnifique richesse de texture et cette trame minérale tendue, saline et pierreuse, qui signe les meilleurs Vouvrais secs du Clos Naudin.

Pourtant le début d'été, particulièrement chaud et sec jusqu'à mi-août, avait fait craindre le pire : soumises au stress hydrique, les feuilles commençaient à jaunir ou s'enrouler. On pressentait alors blocages de maturité et faibles rendements. Heureusement, la fin du mois d'août et le début du mois de septembre furent marqués par un temps plus frais et plusieurs épisodes pluvieux. Au final, c'est une très belle récolte qui est entrée dans la cuverie, avec des raisins à la fois juteux et aromatiquement concentrés.

La grande homogénéité des terroirs de perruches 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 les sols d'argiles à silex.

Autre conviction du vigneron : la pureté aromatique et la fraîcheur naturelle du chenin vouvrillon s'accommodent mal d'un contact prolongé avec le bois. C'est pourquoi, il n'utilise quasiment pas de bois neuf et pratique, après une fermentation lente sur levures indigènes, un élevage en fût assez court, d'à peine 6 mois. Il cherche la pureté d'expression du raisin, de son origine, de sa terre et de son millésime... et il la trouve avec une régularité et une précision sans faille !

Les Foreau ont vite compris que ce millésime 2015 très équilibré et riche en extraits secs allait donner de grands vins de garde. Ils ont donc veillé à conserver en cave une part non négligeable de la production pour mieux nous en faire profiter aujourd'hui, après plus de 5 ans de vieillissement. Le moins que l'on puisse dire, c'est que leur intuition était bonne !

Le nez dévoile aujourd'hui une belle complexité entre fraîcheur des herbes fines et de sous-bois automnaux, sensualité gourmande de fruits confiturés et miellés, et cette empreinte minérale aux accents fumés. On voyage entre les zestes d'agrumes confits, la tarte au citron, la poire Williams et la gelée de coing, la compote de pommes saupoudrée d'épices douces et le miel d'acacia, mais aussi des notes de menthe et de sauge, de fougères, de mousse humide et de champignons frais, complétées d'une touche de poudre d'amande et de noisette.

L'équilibre de bouche est splendide. La haute maturité du raisin donne une entame ample et texturée, presque onctueuse. Très vite, la fraîcheur

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

citronnée et la belle trame minérale repassent au premier plan et dynamisent l'ensemble. Le sol s'exprime avec intensité et droiture, dans une finale longue et fuselée, aux accents épicés.

Le vin excite irrésistiblement les papilles et vous invite à passer à table. On pense à un poisson rôti et son beurre blanc, une blanquette de lotte légèrement safranée ou, plus exotique, des gambas à la citronnelle et lait de coco. Succulent.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Solaire et énergique : zestes d'agrumes confits, tarte au citron, poire Williams et gelée de coing, compote de pomme parfumées aux épices douces et miel d'acacia, notes de menthe et de sauge, fougères, mousse, champignons frais, poudre d'amande

Bouche : Entame ample, texturée. Très vite, la fraîcheur citronnée et la belle trame minérale repassent au premier plan et dynamisent l'ensemble. Le sol s'exprime avec intensité et droiture, dans une finale longue et fuselée, aux accents épicés.

Accords mets-vins : Un poisson rôti et son beurre blanc, une blanquette de lotte légèrement safranée ou, plus exotique, des gambas à la citronnelle et lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030.

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique