Domaine du Clos Naudin - Vouvray Demi-Sec - 2015

Ce Vouvray goûte quasiment comme un vin sec tant le sucre résiduel semble ici complètement fondu dans une matière riche mais fuselée et dynamique du vin, portée par une trame crayeuse tendue et franchement stimulante.

Les amateurs le savent, 2015 fut ici un grand millésime : un millésime de concentration et d'équilibre, porté par des maturités lumineuses, une magnifique richesse de texture couplée à des acidités parfaitement préservées.

Pourtant, le début d'été, particulièrement chaud et sec jusqu'à mi-août, avait fait craindre le pire : soumis au stress hydrique, les feuilles commençaient à jaunir et s'enrouler. On pressentait alors des blocages de maturité et de 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 d'autant plus vrai pour les vinifications en demi-sec ! Pas de bois neuf et un élevage court, d'environ 6 mois. On cherche la pureté d'expression du fruit, sans rien perdre de son énergie et de son empreinte minérale.

Son bouquet fin et voluptueux nous plonge dans un univers de fleurs blanches et jaunes, de jonquille et de mimosa, de pollen, de miel de genêt et de pâte d'amande associés à des notes expressives de coulis de poire, de pâte de coing, de confiture de mirabelles et d'abricots, complétées d'une touche citronnée évoquant la verveine. Celle-ci souligne la jeunesse et le dynamisme de ce Vouvray. L'équilibre de bouche est remarquable d'abord sur le volume texturé typique du millésime, qui enveloppe le palais en entame, avant de laisser place à cette vibration saline et acidulée puisée dans les sous-sols de tuffeau.

Un beau vin de gastronomie qui vous régalera sur un saumon gravlax ou des ris de veau croustillants au miel et caramel d'agrumes.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Demi-Sec - 2015

Dégustation et accords

Robe : Dorée brillante

Nez : Floral, sensuel : fleurs blanches et jaunes, jonquille et mimosa, pollen, miel de genêt et pâte d'amande, coulis de poire, pâte de coing, confiture de mirabelles et d'abricots, une touche citronnée, verveine, sauge.

Bouche : L'équilibre est remarquable entre ce volume texturé typique du millésime, qui enveloppe le palais en entame avant de laisser place à cette vibration saline et acidulée puisée dans les sous-sols de tuffeau.

Accords mets-vins : Un saumon gravlax ou des ris de veau croustillants au miel et caramel d'agrumes. Un quasi de veau cuit à basse température, jus à la sauge.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques