

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2020



Virginie exploite une vingtaine de petites parcelles de vignes âgées d'une trentaine d'années, très majoritairement situées à mi-coteau et exposées au levant. Elles reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis.

Fidèle à une approche ultra-sélective, « haute-couture » en somme, Virginie ne vinifie que les plus beaux raisins issus des meilleurs terroirs, le reste partant au négoce. Conformément aux principes mis en place par Stéphane, Virginie poursuit pour son Chablis dans la voie d'élevages longs, discrets et peu interventionnistes : le vin est élevé en cuves, où il reste sur lies fines pendant 18 à 20 mois au moins, avant sa mise en bouteille.

En 2020, les vendanges furent ici aussi historiquement précoces. La mosaïque des terroirs fut bien respectée, avec des maturités qui s'égrenaient sans ordre établi, selon la date de floraison bien sûr, mais également en fonction des quelques pluies dont chaque parcelle a bénéficié ou non. Après un cycle de 90 à 100 jours respecté, les premiers jus se révélaient particulièrement gourmands et pleins de fraîcheur. Une promesse de grand millésime.

Le nez de ce Chablis offre un vrai ravissement des sens. Il charme d'emblée par ses notes pâtissières légères et virevoltantes, ses évocations exquises de baies acidulées comme les groseilles à maquereau, finement mentholées, des notes de grains de muscat, mais aussi de bergamote. Un tapis d'arômes conquérants s'étire sous vos narines : on reconnaît le sucre d'orge de Vichy, le nougat ou le beurre frais, mais aussi quelques fleurs blanches et une touche anisée de cerfeuil. Ce jus convoque, comme un rappel des fameuses marnes kimméridgiennes, quelques subtiles nuances pierreuses, fumées, mâtinées d'embruns iodés.

La bouche se montre incisive et tonique. On pense à quelques baies sauvages, à la grenade, à la prune verte ou encore à la pêche jaune. On retrouve en milieu de bouche une touche gourmande et onctueuse de crème fouettée. La matière, ample, se déploie sereinement, accompagnée par quelques notes de chlorophylle et d'anis toujours à la relance. On circule maintenant sur un chemin de crête, où l'air pur et frais évoque quelques névés et les dernières neiges de printemps. En finale, on perçoit un voile subtil de poudre calcaire et de sel de Guérande qui étire encore le propos.

Taillé pour la table, ce Chablis sapide et fringant accompagnera parfaitement un steak de thon ou une terrine de maquereau au vin blanc.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Si on l'attend un peu plus, 3 à 4 ans, il s'accordera de la meilleure des manières sur un bar cuit en croûte de sel servi avec son beurre citronné aux salicornes.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Charmeur et tonique : notes pâtisseries légères et virevoltantes, groseille à maquereau acidulée, grain de muscat, bergamote, une touche mentholée, sucre d'orge de Vichy, nougat, beurre frais, fleurs blanches, cerfeuil anisée, embruns iodés, nuance fumée

Bouche : Entame incisive aux saveurs de baies sauvages, de grenade, de prune verte et de pêche jaune. Puis vient l'onctuosité de la crème fouettée, des notes d'anis et de chlorophylle à la relance. Finale fraîche, entre poudre calcaire et sel de Guérande

Accords mets-vins : Un tataki de thon ou une terrine de maquereau au vin blanc.

Dans 3 à 4 ans, il s'accordera de la meilleure des mx. Plus tard, un dos de cabillaud en papillote, pointe de curry et zeste de citron, un bar en croûte de sel et son beurre aux salicornes



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques