Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Vaillons - 2020

Le Premier Cru Vaillons est évidemment un des grands vins « signature » chez Moreau-Naudet. Il est issu de différentes parcelles, qui se complètent parfaitement et illustrent les nuances subtiles et la complexité qu'à son meilleur ce 1er cru est capable de refléter.

Deux vignes se situent sur les secteurs de Roncière et des Epinottes, dans la partie basse du coteau, où les sols sont un peu plus riches en argiles et apportent au vin densité et rondeur. Mais la parcelle la plus importante est une vieille vigne de plus de 75 ans située sur le secteur beaucoup plus calcaire et caillouteux de Sécher. Un sol qui marque le vin de son empreinte, lui donnant cette tension minérale, à la fois iodée et épicée, et cette fine amertume, typiques des meilleurs Vaillons. Ce terroir plutôt précoce lui donne même de faux airs « côte-d'oriens » !

Le premier nez est placé sous le signe de la fraîcheur et de la pureté : on plonge immédiatement dans une atmosphère maritime, iodée, complétée d'une touche plus fumée évoquant la pierraille, sur un soubassement de verdure chlorophyllienne. On y devine des pousses d'ortie, de l'aneth, de la coriandre fraîche ainsi qu'une note mentholée. Viennent ensuite de succulents arômes d'abricot et de coing, témoignant d'une maturité parfaite du fruit. L'empreinte iodée s'éternise au-dessus du verre, pour notre plus grand plaisir.

La bouche est tendue, à la fois dense et très active. Le milieu de bouche, plein d'une fraîcheur incisive, révèle des saveurs stimulantes d'orange sanguine et de citron jaune, complétées d'une touche de pêche. Les fruits secs ne sont pas loin, entre noisette et amande, et précèdent de palpitantes notes épicées, autour du safran et du poivre gris. On est conquis par le bel équilibre dominé en finale par un jus alcalinisant et une dimension iodée qui ne nous a jamais quittés.

Dans quelques années on succombera aux épousailles de ce beau Chablis 1er Cru avec un poulet tandoori ou un cari réunionnais. Dans sa prime jeunesse, il se révèlera sur une sole grillée, un gravlax de thon ou de saumon, ou encore quelques croquettes de flétans fumés.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Vaillons - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Maritime, chlorophyllien et mûr : coquilles d'huîtres et embruns, petites fleurs blanches, jeunes pousses gorgées de chlorophylle, pousses d'ortie, aneth, coriandre fraîche ainsi qu'une note mentholée, abricot mûr, coing et poire Nashi

Bouche : Tendue, dense et très active. Le milieu de bouche, incisif, révèle des saveurs stimulantes d'orange sanguine et de citron jaune, complétées d'une touche de pêche. Noisette et amande ne sont pas loin. Finale épicée, alcalanisante et iodée.

Accords mets-vins : Jeune, sur une sole grillée, un gravlax de thon ou de saumon, ou encore quelques croquettes de flétans fumé. Une viennoise de sole aux champignons sauvages, une poularde pochée sauce Suprême, des cannellonis à la ricotta et speck.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.