

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2021



Virginie exploite une vingtaine de petites parcelles de vignes âgées en moyenne d'une trentaine d'années, très majoritairement situées à mi-coteau et exposées au levant. Elles reposent sur des sols peu profonds et majoritairement caillouteux, et s'immiscent en profondeur 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.

Sur ce millésime pourtant plutôt frais et tardif, ce Chablis séduit immédiatement par son charme gourmand, gorgé d'un fruit charnu et savoureux, relevé d'énergiques notes zestées et anisées. Il n'oublie jamais ses origines qui lui ont donné cette trame saline et iodée si caractéristique.

Le nez s'ouvre sur la sensation de survoler une prairie d'herbe grasse ondoyante, délicatement marquée par quelques notes mentholées. En pointillée s'installe ensuite la dimension maritime, subtilement iodée, d'un jus imprégné par les marnes kimméridgiennes. Des notes de badiane, de cerfeuil anisé, de fleur d'oranger, de chèvrefeuille, de zeste de citron et de bergamote éclairent d'une lumière rasante ce nectar parfaitement en place. Au fil de l'aération, la belle maturité gourmande du fruit s'affirme, sur les fruits blancs et jaunes savoureux complétés d'une note de sucre d'orge qui ravive encore le plaisir.

L'attaque est vive et ferme, portée par une excitante dimension acidulée. Une matière finement poudreuse se dépose délicatement sur les papilles, tandis que des amers délicats d'écorce d'agrumes allongent le jus. Des saveurs d'orange sanguine et de pomme verte s'installent en milieu de bouche. La matière texturée mais fuselée joue une partition de fraîcheur et d'élégance. La finale laisse poindre une brise fraîche et des embruns maritimes, chargés d'une salinité vivifiante. L'empreinte des calcaires est d'une belle finesse. C'est fringant et sapide.

Ce savoureux Chablis, invitant à une joyeuse convivialité, accompagnera magnifiquement une terrine de maquereau au vin blanc mais aussi un thon mi-cuit au sésame noir et basilic. Plus tard, optez pour un bar cuit en croûte de sel servi avec un beurre de salicornes.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Charmeur et tonique : herbes grasses et menthe fraîche, iode et coquille d'huître, badiane, cerfeuil anisé, fleur d'oranger et chèvrefeuille, zeste de citron, bergamote, pomme Boskoop, pêche et ananas, sucre d'orge

Bouche : L'attaque est vive et ferme, portée par une excitante dimension acidulée. Une matière finement poudreuse allongée par les amers délicats des écorces d'agrumes. Embruns maritimes et salins sur la finale, complétés d'orange sanguine et de pomme Granny

Accords mets-vins : Une terrine de maquereau au vin blanc mais aussi un thon mi-cuit au sésame noir et basilic. Plus tard, optez pour un bar cuit en croûte de sel servi avec un beurre de salicornes.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques