Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2019

Nous sommes heureux de vous proposer ce véritable bijou, sur un millésime 2019 pratiquement introuvable aujourd'hui. C'est un concentré d'élégance florale, d'énergie fruitée et d'expression saline et empyreumatique des calcaires. Le prestigieux terroir de la rive droite du Serein est ici parfaitement sublimé.

Voisin du Grand Cru Les Clos, le climat de « Montée du Tonnerre » partage avec ce dernier la nature du sol de marnes calcaires extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses Exogyra Virgula, qui lui confère une intensité minérale mille fois démontrée.

Virginie exploite deux parcelles de 40 ares chacune : la première est plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans qui vont puiser très en profondeur cette empreinte iodée et saline typique. Sur la deuxième, les vignes ont une douzaine d'années et apportent au vin cet éclat fruité, pur et jaillissant.

Fidèle à l'approche insufflée par son défunt mari, elle poursuit sur la voie d'élevages très longs, d'une vingtaine de mois, majoritairement en cuves couplées à quelques fûts et demi-muids (pour moins d'un tiers de la cuvée). Des élevages peu interventionnistes qui laissent les équilibres naturels du vin se mettre tranquillement en place.

Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer aujourd'hui quelques précieux flacons d'un millésime 2019 aussi rare que rayonnant. En effet, entre un épisode de gel en avril, une floraison perturbée par la fraîcheur et la pluie, puis la sécheresse estivale et le stress hydrique, les rendements moyens se sont révélés bien faibles, surtout sur les premiers crus. La récolte réservait néanmoins une bonne nouvelle : l'état sanitaire des raisins étaient splendide, tout comme leur concentration aromatique et leurs équilibres entre sucres et acidités.

Regoûté voici quelques jours, cet intense Premier Cru offre un bouquet jaillissant et complexe où s'entremêlent des notes de pain frais et de brioche, l'éclat gourmand du fruit autour de la pomme Granny, d'une prune jaune un peu acidulée, du jus d'ananas, de la poire et du fruit de la passion. Des notes d'eucalyptus et de verveine précèdent de suaves touches de miel et de fleurs blanches. On aime la sensation de fraîcheur que dégage au nez son empreinte minérale autour d'évocations de caillou mouillé et de pétrichor. Tout comme les touches énergisantes de citron vert et de zeste d'orange.

En bouche, la roche triomphe : on sent littéralement la présence de calcaires actifs, qui donne à l'attaque son caractère éminemment salin et

empyreumatique. Un puissant courant épicé anime une matière pourtant dense. La rétro-olfaction voit le retour sensuel et élégant de la dimension florale du vin : on pense à un lumineux miel de fleurs, au jasmin et au bouton de rose. La finale, longue et complète, imbrique à merveille l'empreinte saline du sol avec la suavité gourmande d'un sirop de pêche et de fruit de la passion. C'est magnifique.

Un joyau, pratiquement introuvable.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Jaillissant, sensuel : pain frais et de brioche, pomme Granny, prune jaune un peu acidulée, jus d'ananas, poire et fruit de la passion. Eucalyptus et verveine, miel, fleurs blanches, caillou mouillé, pétrichor, citron vert, zeste d'orange

Bouche : On sent la présence de calcaires actifs, qui donne à l'attaque son caractère éminemment salin et empyreumatique. Un puissant courant épicé anime une matière pourtant dense. Retour du miel et des fleurs sur la finale, longue, sensuelle et raffinée.

Accords mets-vins : Langoustines snackées, sauce au curry, une viennoise de sol au vieux comté, un risotto aux noix de Saint-Jacques.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques