Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2021

Nous sommes heureux de vous proposer un des plus prestigieux premiers crus de la rive droite du Serein, le fameux Montée de Tonnerre. Une des cuvées signées Moreau-Naudet les plus rares et recherchées sur un millésime à la profondeur abyssale et la puissance tellurique. Un vin à l'intensité prodigieuse, qui convoque Vulcain, dieu du feu, des volcans et es forges !

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 force et une vibration minérale mille fois démontrées.

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 saline typique. Sur la deuxième, les vignes ont une douzaine d'années et apportent au vin un éclat fruité 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.

Sur ce millésime 2021 très expressif et concentré, cette Montée de Tonnerre séduit par son profil incroyablement sensuel et expressif qui nous plonge illico entre jardins luxuriants, marchés aux épices et gourmandise du fruit. On ferme les yeux, prêt à se laisser voguer sur un océan de volupté, entre miel et fleurs cristallisées, onguents et essences rares de fleurs, patchouli et encens, pâte de coing et d'orange, pêche jaune et melon bien mûr, coulis de poire ou mangue. Les épices s'entremêlent, autour de poivres lointains et subtils, de la cardamome ou du safran. A l'aération prolongée, on distingue des éléments iodés, un air intensément salin, venu de la haute mer.

La bouche confirme nos sensations : l'ampleur suave et la profondeur de ce Montée de Tonnerre sont impressionnantes. On se régale de saveurs de gelée de mirabelle ou d'abricot, de coulis de pomme et de poire, de compote de coing et de rhubarbe, relevées de notes toniques de citron vert et d'un savant cocktail d'épices. La finale, droite, tendue, offre une vibration qui résonne de longues secondes au plus profond du corps et de l'esprit.

D'une profondeur insondable, ce Premier Cru brillera dans 3 ou 4 ans sur un crabe farci, un tajine de poissons ou un curry de gambas ou de lieu

jaune.

Grand vin !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : Sensuel complexe : miel et fleurs cristallisées, onguents et essences rares de fleurs, patchouli et encens, pâte de coing et d'orange, pêche jaune et melon bien mûr, coulis de poire ou mangue, safran, cardamome, une note iodée

Bouche : Ample et profonde, des saveurs de gelée de mirabelle ou d'abricot, de coulis de pomme et de poire, de compote de coing et de rhubarbe, relevées de notes toniques de citron vert et d'un savant cocktail d'épices. Longue finale, droite, tendue

Accords mets-vins : Un crabe farci, un tajine de poissons ou un curry de gambas ou de lieu jaune.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques