

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Montmains - 2021

magnum



Sur ce Premier Cru de la rive gauche du Serein, Virginie a la chance d'exploiter des vieilles vignes de près de 80 ans, situées sur les lieux-dits Vaux-Miolot et Butteaux, pour un total de 90 ares environ. Si le sous-sol se compose essentiellement de calcaires marneux riches en coquilles d'huîtres, la parcelle de Vaux-Miolot présente la particularité de reposer sur des sols plus profonds et argileux, difficiles à travailler, mais qui vont apporter au vin un supplément de chair et de densité de texture. La vigne, exposée au Sud-Ouest, bénéficie en outre d'un très bon ensoleillement.

Malheureusement, le gel d'avril a fait ici beaucoup de dégâts : la récolte y fut une des plus petites jamais enregistrée par Virginie et son équipe.

Après un long élevage de 24 mois, en cuve, fûts et demi-muids, ce Montmains 2021 offre un équilibre remarquable entre minéralité crayeuse, fraîche et effilée, sophistication florale et aérienne, générosité d'un fruit mûr et sans entrave, et la vivacité des agrumes qui apporte à l'ensemble un élan prodigieux.

Le premier nez se dévoile dans un registre raffiné, aérien et gourmand : d'un côté, on pense à de petites fleurs blanches juste écloses, entre tilleul et fleurs du verger, à des notes de pollen et de miel fin, à l'herbe fraîchement coupée, à des nuances chlorophylliennes et anisées, entre feuille de menthe et jeune pousse de cerfeuil. Mais aussi à une empreinte crayeuse fraîche et effilée, évoquant des calcaires immaculés. De l'autre, on se délecte de notes de pomme Granny juste tranchée, de poire et de pêche, d'un soupçon d'ananas, agrémentés de beurre frais ou de crème fleurette. Très vite, cette atmosphère plus voluptueuse, est ravivée par la tonicité des agrumes, autour du citron jaune, du zeste de pamplemousse et d'orange.

On retrouve en bouche cette vérité du fruit, du terroir et du millésime, sans aucun artifice d'élevage. Il y a là une vraie densité de matière, avec de la mâche et du rebond, une belle intensité de saveurs sur les fruits blancs et la pêche jaune, et surtout de fins amers excitants les papilles, qui évoquent les zestes d'agrumes, le poivre blanc et le bâton de réglisse. La puissance fuselée de la finale et sa longueur exceptionnelle annoncent un avenir radieux. Nul doute que ce Montmains gagnera à séjourner au moins 5 ans en cave : un temps minimum pour qu'il commence à déployer ses ailes de géant. Très gros potentiel !

A table, il magnifiera des viandes blanches délicates. On pense à un chapon de Bresse aux chanterelles ou des ris de veau aux pointes d'asperges vertes.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Montmains - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflets verts

Nez : Floral, gourmand : tilleul et acacia, pollen et miel fin, herbe fraîchement coupée, une note mentholée, poudre calcaire, coulis de pêche et de poire, ananas, beurre frais et crème fleurette, citron jaune, écorce de pamplemousse et orange sanguine

Bouche : Vraie densité de matière, avec de la mâche et du rebond, une belle intensité de saveurs sur la poire, la pêche jaune et la pomme Reinette, et surtout ces fins amers excitants, entre zestes et poivre gris. Finale puissante, longue et fuselée. Salivante

Accords mets-vins : Jeune, sur un saumon à l'oseille. D'ici 4 ou 5 ans, un chapon aux chanterelles ou des ris de veau braisés...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques