

## Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2016



Bien que moins touché que son voisin de Montlouis, le vignoble vouvrillon n'a bien sûr pas été épargné par l'épisode de gel de fin avril 2016, ce qui a contribué là aussi à limiter sensiblement les quantités produites. Sur le plan qualitatif, en revanche, l'été chaud et sec et surtout, le mois de septembre aux journées ensoleillées et aux nuits fraîches a permis au chenin d'atteindre une très belle maturité et d'afficher des équilibres irréprochables.

La grande homogénéité des terroirs de perruches justifie pleinement le choix de Philippe Foreau de ne pas réaliser de cuvées parcellaires, mais un seul Vouvray sec, portant en lui, avec la plus belle harmonie, toutes les nuances minérales et la structure qu'apportent ces sols d'argiles à silex.

Autre conviction du vigneron : la pureté aromatique et la fraîcheur naturelle du chenin vouvrillon s'accommode mal d'un contact prolongé avec le bois. C'est pourquoi, il n'utilise quasiment pas de bois neuf et pratique, après une fermentation lente sur levures indigènes, un élevage en fût assez court, d'à peine 6 mois. Il cherche la pureté d'expression du raisin, de son origine, de sa terre et de son millésime... et il la trouve avec une régularité et une précision sans faille !

Ce 2016 séduit immédiatement par l'éclat de son fruit, entre pomme, coing et pêche, et sa minéralité d'abord légèrement iodée puis délicatement fumée, évoquant les amandes grillées, le sésame et le poivre. Des notes florales (acacia) soulignent la délicatesse et l'élégance du vin. La haute maturité du raisin apporte une attaque en bouche délicieusement onctueuse, avec une très légère sucrosité parfaitement intégrée. Très vite, la fraîcheur citronnée et la belle trame minérale repassent au premier plan et dynamisent l'ensemble. Le sol s'exprime avec intensité et une vraie énergie, dans une finale déjà très longue, aux accents épicés.

Le vin excite irrésistiblement vos papilles et vous invite à passer à table. Que diriez-vous d'un sandre au beurre blanc, de noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une sauce safranée, ou, sur une note exotique, d'une lotte à la citronnelle et lait de coco ? Encore un détail : n'oubliez pas son potentiel de garde...10 ans au minimum !

## Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très beau fruit entre pomme, coing et pêche. Minéralité d'abord légèrement iodée puis fumée, évoquant les amandes grillées, le sésame et le poivre. Fleurs blanches (acacia)

Bouche : Légère onctuosité en attaque, puis beaucoup de fraîcheur et de dynamisme. Finale déjà très longue et excitante, sur les peaux d'agrumes et une touche poivrée.

Accords mets-vins : Par sa légère onctuosité et sa structure, on peut déjà aller sur des poissons en sauce: sandre au beurre blanc, noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une sauce safranée, lotte à la citronnelle et lait de coco



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2018 et 2028.

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération s'impose  
(1 à 2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 7.9 gr)

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques