

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2016



Eu égard à sa position dans la « hiérarchie » des vins de Chablis, ce Petit Chablis est peut-être le plus impressionnant de la gamme. Issu de jeunes vignes d'une bonne quinzaine d'années, plantées sur les sols très calcaires des plateaux dominant les coteaux de l'appellation Chablis, ce vin d'une belle précision et d'une étonnante densité, contribue depuis longtemps à la réputation du Domaine Moreau-Naudet auprès d'une très fidèle communauté d'amateurs.

Vinifié sur levures indigènes et élevé en cuve pendant plus d'un an, il offre une amplitude, une matière et une longueur étonnantes à ce niveau. Le bouquet se révèle d'ores et déjà expressif et gourmand : passée une première note minérale sur la coquille d'œuf, on se régale de son fruité, entre pêche, poire et fruit de la passion, et d'une dimension très sensuelle évoquant le beurre de baratte, miel fin et blancs en neige. Une touche de citron et d'herbes fines, cerfeuil en tête, vient rafraîchir l'ensemble.

Le vin semble grandir en bouche, à la fois séveux et élastique, toujours doté d'un fruit savoureux. La finale, dense, longue et très sapide impressionne pour un « Petit Chablis ». On retrouve en fin de bouche cette sensation marine, délicatement iodée, purement chablisienne. Une belle invitation à déguster ce vin avec quelques huîtres Belon ou autres bigorneaux.

Voici un Petit Chablis de référence, qui n'a rien de « petit » et redore à lui seul le blason de toute une appellation. Précis et très structuré, il supportera parfaitement de séjourner 4 ou 5 ans en cave et constitue l'un des plus beaux rapports prix-plaisir du millésime ! A ne manquer sous aucun prétexte.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Frais et sensuel : coquille d'oeuf.
Pêche, poire et fruit de la passion. Beurre
de baratte, miel fin, blancs en neige.
Citron, cerfeuil.

Bouche : Séveux et élastique, fruité
savoureux. Densité, longueur et sapidité.
Retour d'une dimension marine dans la
finale. Superbe.

Accords mets-vins : Petites fritures,
encornets poêlés, tartare ou terrine de
poissons. Plateau de coquillages. Chèvre
frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2021

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération.



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques