

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2016



Par sa complexité aromatique, sa densité de texture et son intensité minérale, ce Chablis 2016, plein et complet, apte à une belle garde d'au moins 8 ans, surpasse bien des premiers crus de l'appellation : quel niveau !

Le domaine exploite des vignes âgées d'une trentaine d'années, parfaitement situées à mi-coteau et exposées au levant. Elles reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis. Après un printemps difficile, marqué par le gel, le mildiou et la grêle en mai, l'été fut heureusement assez sec et surtout, bien ensoleillé : le chardonnay est finalement parvenu à un point de maturité et d'équilibre optimal, et, aujourd'hui, cela se sent dans le verre !

Après un élevage en cuve pendant plus d'un an, et quelques mois passés en bouteille, ce Chablis resplendit déjà par son étoffe gracieuse et sa richesse aromatique. Dès le premier nez, c'est un véritable concentré de terroir qui semble jaillir du verre : la dimension aquatique et marine est omniprésente. Plancton, nénuphar, algues, coquille d'huîtres... aucun doute, nous y sommes ! Le fruit, à la fois mûr et frais, se présente sous son meilleur jour : poire Passe Crassane, pomme Boskoop, soupe de pêches mêlées de quelques épices douces, agrumes frais... il y a là de la fraîcheur, soulignée par des notes d'herbes fines, mais aussi la gourmandise d'arômes de nougat et de miel.

En bouche, le vin se déploie dans un registre très pur : on sent une eau cristalline et rafraîchissante en attaque, puis la matière charnue se déploie. C'est toute la sève de la vigne qui semble vous envahir ici, chargée de la minéralité rocheuse et épicée que la plante a capté dans les sols et sous-sols... Quelle densité ! Quelle intensité ! Encore une fois, on a vraiment du mal à croire que ce vin n'est qu'un « village » : et pourtant...

Une seule ombre au tableau : gel et grêle au printemps ont largement amputé la récolte des parcelles en village... les quantités sont malheureusement très limitées.

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Riche et complexe : plancton, nénuphar, algues, coquille d'huîtres. Poire Passe Crassane, pomme Boskoop, soupe de pêches mêlées de quelques épices douces, agrumes frais, herbes fines, nougat.

Bouche : A la fois pur et cristallin, mais avec une chair ferme et tendue. Grosse allonge, sur une minéralité épicée et rocailleuse.

Accords mets-vins : Aujourd'hui : tartare de poisson, saumon gravlaax, langoustines au court-bouillon avec une mayonnaise au cerfeuil. Demain : poisson en sauce, grenadin de veau à la crème de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques