

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Forêts - 2016



On l'a dit, Stéphane Moreau-Naudet partageait de nombreux points communs avec son illustre aîné, Vincent Dauvissat. Dont celui de travailler des parcelles dans les Premiers Crus Vaillons et Forêts. Dans ce-dernier, le domaine exploite une grande parcelle de 2 hectares de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ces sous-sols calcaires riches en fossiles marins qui font la typicité des vins de Chablis.

Encore faut-il savoir traduire cette typicité dans toute sa finesse et sa complexité. Pour cela, Stéphane et désormais Virginie n'ont jamais ménagé leurs efforts : tout d'abord par un méticuleux travail des sols (labours, griffages) et l'abandon de tout traitement chimique, afin d'en préserver l'identité et la vitalité. Ensuite, par une limitation des rendements et un souci constant de la juste maturité des raisins. Enfin, par la mise au point d'un élevage « haute-couture » capable d'amener le vin vers cet équilibre tant recherché entre l'expression du terroir et le style du vigneron. Pour cela, Stéphane avait fait le choix, depuis le millésime 2007, d'allonger à 24 mois la durée de ses élevages et de combiner l'usage des cuves, des fûts et des demi-muids, plus grands. Un choix perpétué par Virginie, avec constance et détermination.

Même si ce Chablis 1^{er} Cru Forêt est encore très jeune, tout en puissance contenue, il montre d'ores et déjà sa profondeur et sa complexité. L'équilibre est exemplaire, entre la superbe maturité de son fruit et surtout, cette fraîcheur minérale qui ne le quitte pas, comme si le vin était en contact permanent avec la roche-mère... Encore enrobé par quelques gourmandes notes d'élevage, entre beurre de baratte, crème fouettée, pâte d'amande et cire d'abeille, le bouquet révèle une fraîcheur intense évoquant tout à tour le citron givré, la coriandre, les embruns et les coquillages.

L'éclat et la pureté du fruit se confirment en bouche, sur des saveurs juteuses de pomme, de poires Comice et Passe Crassane et de raisin mûr. Le volume du vin est déjà impressionnant. La finale, toujours incisive et scintillante, offre une longueur sidérante, marquée par une parfaite symbiose entre le fruit et le sol. Ce 1^{er} Cru Forêts est incontestablement un grand vin, parfait aujourd'hui sur des cuisses de grenouille ou des langoustines juste cuites au court-bouillon, et demain, sur des ris de veau ou un boudin blanc truffé !

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Forêts - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Encore contenu mais très sophistiqué : citron givré, coriandre, embruns et coquillages. Crème fouettée, pâte d'amande, cire d'abeille. Pomme, poire Comice, raisin mûr.

Bouche : Gros volume, du jus et de la sève. Se resserre sur une belle tension saline. Enorme persistance, offrant une symbiose parfaite entre fruit et sol.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des langoustines au court-bouillon, des huîtres chaudes ou des cuisses de grenouille persillées. Demain, une poularde cuite en vessie, un boudin blanc truffé ou des ris de veau aux trompettes de la mort.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un bon carafage s'impose.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques