

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



Le domaine travaille, sur le lieu-dit Sécher, une belle parcelle de vieilles vignes (d'une cinquantaine d'années) idéalement implantées sur les sols pentus, caillouteux et très calcaires caractéristiques du 1^{er} Cru Vaillons, sur la rive gauche du Serein. Le sol marque ici le vin de son empreinte, lui donnant cette distinction minérale et florale typique des Vaillons, avec, en 2016, cette profondeur et cette splendide maturité du fruit que l'on retrouve dans tous les vins de Virginie.

Une profondeur et une sensualité « miellée » que les élevages très longs, « signature » du Domaine, soulignent avec bonheur, rapprochant certainement ce Vaillons de celui d'une légende chablisienne : Raveneau.

Si le bouquet, dense et profond, dit d'emblée la belle maturité du fruit, on y trouve aussi des notes végétales complexes et aériennes typiques des Vaillons : eucalyptus, herbes fines, rhododendron, fleurs d'eau et planctons, complétés d'une touche minérale évoquant la coquille d'œuf, composent une délicate symphonie.

En bouche, le vin se montre à la fois ample, très structuré et d'une magnifique souplesse : il allie dans la plus pure harmonie la concentration du fruit, la puissance de la roche calcaire et la fluidité d'une eau de source. La finale offre une dimension considérable : plus le vin s'allonge, plus le fruit reprend le dessus et finit par s'imposer. Sa constitution parfaitement équilibrée promet à ce Vaillons une fort belle évolution dans les 10 prochaines années.

Un « must » à déguster d'ici 4 ou 5 ans minimum, sur un poisson à chair fine, comme un bar de ligne ou une barbue, ou encore un homard, que l'on pourra accompagner d'une sauce crémeuse. On se régale par avance...

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Eucalyptus, herbes fines, rhododendron, tilleul, fleurs d'eau et planctons. Coquille d'oeuf. Pomme verte, crème de citron.

Bouche : Attaque ample et souple. De la concentration, de la tension et de la fluidité : équilibre magistral. Très longue finale avec un splendide retour du fruit.

Accords mets-vins : Bar de ligne, barbue ou sole rôtie. Plus tard, un Homard et son jus crémeux accompagnés de légumes glacés. Saint-Jacques poêlées à la crème de cerfeuil et citron. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.