

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2017



Après une année 2016 marquée par le gel, le vignoble vouvrillon a été finalement épargné au printemps 2017. L'été très sec et chaud a permis au chenin d'atteindre assez précocement de belles maturités et une concentration aromatique très prometteuse, même si le déficit en eau a tout de même limité les rendements.

La grande homogénéité des terroirs de perruches du domaine 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. Sur ce millésime solaire, la qualité du travail à la vigne et bien sûr le sous-sol de tuffeau ont parfaitement joué leur rôle, en permettant au raisin, bien mûr, de conserver fraîcheur et acidité salvatrices.

Une autre conviction de Vincent et Philippe a aussi trouvé en 2017 sa parfaite traduction dans le vin : la pureté aromatique et la fraîcheur recherchée du chenin vouvrillon s'accommodent mal d'un contact prolongé avec le bois. C'est pourquoi, ils n'utilisent quasiment pas de bois neuf et pratiquent, après une fermentation lente sur levures indigènes, un élevage en fût assez court, d'à peine 6 mois. Ils ont cherché la pureté d'expression du raisin, de son origine, de sa terre et de son millésime... et ils l'ont trouvée !

Ce Vouvray sec 2017 impressionne dès le premier nez par la sensation de puissance qui s'en dégage. Le fruit jaillit du verre sur des notes concentrées de poire, de coing et de peau de pêche, accompagnées d'une touche empyreumatique évoquant la pierre à feu. Viennent ensuite des notes briochées, la pâte à gaufre et la gomme. Plus le vin s'aère, plus les arômes tendent vers la fraîcheur et le raffinement de notes florales (lilas blanc, lys et même jasmin) et végétales (persil, coriandre), d'amande fraîche, accompagnées d'une touche vivifiante évoquant l'essence d'agrumes.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre densité et fraîcheur : l'attaque est tendre et charnue, mais la matière est immédiatement étirée et soutenue par une magnifique acidité mûre, et une salinité minérale légèrement pimentée. Le vin se montre alors particulièrement désaltérant et pur, faisant rejaillir à nouveau sur la finale une superbe qualité de fruits, sur les fruits blancs et jaunes très frais, juteux. La persistance est impressionnante, sur des saveurs énergisantes d'agrumes, mandarine, kumquat et citron vert.

Un grand Vouvray qui excite irrésistiblement vos papilles et vous invite à

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

passer à table. Que diriez-vous d'un saumon fumé, 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 !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Concentré de poire, de coing et de peau de pêche. Minéralité empyreumatique (pierre à fusil). Notes briochées, pâte à gaufre, gomme. Lilas blanc, lys et jasmin. Persil, coriandre. Amande fraîche. Essence d'agrumes.

Bouche : Attaque tendre et charnue, la matière est étirée, soutenue par une magnifique acidité mûre, et une salinité minérale légèrement pimentée. très grosse allonge. Retour du fruit et des agrumes.

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 2020 et 2030.

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 5 gr/l)

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques