

## Domaine du Clos Naudin - Vouvray Demi-Sec - 2017



De 2012 à 2014, le domaine n'a produit ni demi-sec, ni moelleux, au grand dam des nombreux amateurs : ces années-là, les raisins n'ont pas été jugés à la hauteur du niveau d'exigence des Foreau ! Depuis 2015, ils ont pu enfin renouer avec cette tradition qui a largement contribué à la réputation hors-pair du domaine.

Ce demi-sec 2017 est incontestablement un vrai modèle d'équilibre ! Sa sucrosité légère (20 grammes) se fond admirablement en bouche, elle est clairement au service du fruit et enrobe avec délicatesse et juste ce qu'il faut de sensualité la fraîcheur et la superbe vibration minérale du vin.

On doit bien sûr aux sols d'argiles à silex et à la haute maturité du fruit l'impeccable structure du vin et sa densité. Mais on doit surtout au talent de vinificateur de Philippe Foreau cette sensation de pureté et d'énergie que l'on ressent tout au long de la dégustation. Après un tri extrêmement sévère du raisin, le vigneron pratique ici un élevage court, sans fûts neufs, et surtout très peu interventionniste. Tout à sa recherche de finesse, il ne pratique aucun bâtonnage.

Le résultat est - comme toujours aurait-on envie de dire ! - remarquable de pureté et de dynamisme. Dès le premier nez, on se régale d'un fruit sain, frais et gourmand, sur des notes de poire, d'orange, de gelée de raisin, d'ananas et de pêche rôtie au miel. Ici, intensité et délicatesse font bon ménage, le sol délivrant peu à peu de fins arômes minéraux et épicés, sur la craie, le gingembre et une touche de cardamome et de menthe.

Equilibre magistral en bouche, où l'onctuosité est sans cesse "titillée" par de fins amers d'agrumes et une touche saline et délicatement poivrée : tension, énergie, persistance enjouée et rafraîchissante. Tout est déjà en place. On sent pourtant que nous avons ici à faire à un « nouveau-né », qui n'en est qu'aux balbutiements de la belle histoire qu'il nous racontera d'ici quelques années.

Attendez-le au moins 5 ans, et oubliez-en quelques bouteilles pendant une dizaine d'années : l'harmonie et la précision de ce vin nous font dire que vous (re-)découvrirez alors un superbe demi-sec, qui n'aura rien perdu de son éclat, mais gagné encore en intensité aromatique, incluant dans sa panoplie quelques notes de sous-bois... Parfait aujourd'hui, avec sa belle tension, sur un foie gras mi-cuit, ce Vouvray de très haut vol sublimera, d'ici quelques années, des Saint-Jacques à la crème et aux épides douces, des ris de veau accompagnés de jeunes navets glacés, une pintade farcie aux fruits secs et champignons...

## Domaine du Clos Naudin - Vouvray Demi-Sec - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Dorée brillante

Nez : Notes de poire, d'orange, de gelée de raisin, d'ananas et de pêche rôtie au miel. Brioche. Craie, gingembre et une touche de cardamome.

Bouche : Equilibre magistral : l'onctuosité est sans cesse dynamisée par de fins amers d'agrumes et une touche saline puis poivrée. Tension, énergie, persistance enjouée et rafraîchissante.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, parfait sur un foie gras mi-cuit. Dans quelques années, des ris de veau braisés accompagnés de navets glacés, une pintade farcie aux fruits secs et champignons. Munster, roquefort.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :  
20 gr/l)

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques