

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux - 2017



Compte tenu du caractère solaire et précoce du millésime 2017, mais aussi d'une fin d'été plutôt sèche qui n'a pas permis à la pourriture noble de se développer de façon suffisamment homogène, Vincent et Philippe Foreau ont choisi de ne pas élaborer de cuvée « Réserve » (issue de raisins botrytisés) mais de se concentrer sur le Vouvray moelleux, jouant la carte de la très haute maturation et du passerillage sur pied de certaines baies.

Vinification en fûts de plusieurs vins, uniquement sur levures indigènes, élevage de 6 mois sans bâtonnage, suivi de 2 à 3 mois de repos dans les galeries naturellement thermo-régulées, creusées dans la falaise de tuffeau : ce qui prime ici, c'est, comme toujours au Clos Naudin, une expression pure et naturellement racée du fruit, du sol et du millésime.

A la fois suave et tonique, ce Moelleux 2017, encore très jeune, offre déjà une personnalité épatante, livrant au fur et à mesure de son aération, un cortège d'arômes nets et précis : d'abord la gelée de coing et la pêche jaune, puis une touche exotique évoquant l'ananas et la banane écrasée, puis les fleurs jaunes (mimosa et genêt). Vient ensuite une dimension résolument épicée, très complexe à ce stade, mêlant le poivre blanc, la cardamome, le curcuma, la chicorée, la menthe poivrée... On sent aussi poindre une dimension racinaire évoquant sous-bois et lactaires. C'est déjà fascinant et nous n'en sommes pourtant qu'aux prémices de son développement olfactif !

En bouche, le vin dégage immédiatement une fantastique énergie et une sensation de fraîcheur qui transcendent sa matière dense et sa sucrosité si bien intégrée : traçant, d'une incroyable netteté, ce moelleux semble nous purifier ! Le fruit resplendit, sur des saveurs d'orange et de clémentine flambées, mais aussi de gelée de groseille et de bonbon acidulé, la minéralité légèrement pimentée tient parfaitement sa place, en filigrane.

Aucune lourdeur, une droiture exemplaire et une longueur en bouche époustouflante : on se régale de bout en bout, et on pense déjà à l'émotion que ce splendide Vouvray moelleux procurera dans 10 ou 20 ans...

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Riche et tonique : gelée de coing, pêche jaune ananas et banane écrasée, fleurs jaunes (mimosa et genêt). Ensuite une dimension résolument épicée, très complexe, mêlant le poivre blanc, la cardamome, le curcuma, la chicorée, la menthe poivrée. Lactaire.

Bouche : A la fois tendue et enrobée, pleine et élancée, puissante et aérienne. Un modèle d'équilibre, droit et net en finale. Superbes saveurs d'agrumes flambés et de bonbon acidulé. Finale purifiante.

Accords mets-vins : Seul bien sûr, mais aussi avec un foie gras poêlé, un tajine veau-amande-abricot, un gorgonzola crémeux ou bien avec un dessert comme une tatin de coing, une amandine aux poires ou un ananas rôti.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 10 °

Ouverture : Carafage d'une heure au moins vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 65 gr/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique