

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 1989



Les fêtes de fin d'année approchent, les perspectives de beaux dîners et de dégustations de quelles pépites aussi... Ne serait-ce pas le moment de découvrir ou faire découvrir un très grand moelleux de près de 30 ans d'âge, signé d'un des plus grands noms de la Loire, Philippe Foreau ?

1989 : un immense millésime, souvent comparé au mythique 1959. Un millésime à la fois solaire et humide quand il le fallait, qui a permis de récolter des raisins, souvent botrytisés, d'une richesse incomparable.

Avec sa robe qui tend vers l'or vieilli, ce Moelleux Réserve 1989 livre aujourd'hui un bouquet d'une rare harmonie, où les fruits rôtis et confits côtoient les plus précieuses épices. Pâte de coing, orange et abricot confits, mangue rôtie au miel, dattes... mais aussi l'encaustique, la noix de cajou, le safran et le poivre, les champignons des bois et une touche de caramel au beurre salé, on ne finit pas de se délecter de ce nez à la fois riche, terriblement gourmand mais toujours raffiné.

La bouche en surprendra plus d'un : les 145 grammes de sucres résiduels se fondent avec un incroyable naturel dans une matière onctueuse et veloutée, mais fraîche. Encore une fois, aucune lourdeur ici mais bien la sensation de boire à une fontaine de jouvence ! L'éclat du fruit surprend pour un vin de 30 ans : mirabelle, prune au miel, coing, quelle gourmandise ! L'équilibre est parfait et le temps se suspend en dégustant ce vin à la longueur phénoménale.

Si vous en doutiez encore, voici un témoignage d'une sincérité absolue sur l'extraordinaire capacité des plus grands Vouvrais moelleux à traverser les ans. Un régal absolu que nous recommandons de déguster seul, à la fin d'un repas de fête, éventuellement accompagné d'un biscuit moelleux à la mangue ou d'une tatin au coing. Excellente dégustation en perspective !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 1989



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Riche et complexe : pâte de coing, orange confite, mangue rôtie au miel, dattes... mais aussi l'ençaustique, la noix de cajou, le safran et le poivre, les champignons des bois et une touche de caramel au beurre salé.

Bouche : Les 145 grammes de sucres résiduels se fondent avec un incroyable naturel dans une matière veloutée mais fraîche. Encore une fois, aucune lourdeur. Equilibre parfait. Longueur phénoménale.

Accords mets-vins : Idéalement seul, à la fin d'un beau repas. Eventuellement avec une tatin à la mangue ou au coing.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10 °

Ouverture : Carafage d'une heure
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 1989

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR :
145 gr)

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques