

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2017



Nous sommes toujours un peu ennuyés d'apposer le mot « petit » à chablis lorsque l'on parle d'un vin du niveau de celui-ci : Virginie démarre très fort et réussit un Petit Chablis 2017 d'une intensité d'expression et d'une énergie à faire pâlir d'envie bien des « Chablis », qui paraissent si petits à côté...

Eu égard à sa position dans la « hiérarchie » des vins de Chablis, ce Petit Chablis est peut-être le plus impressionnant de la gamme. Les raisins sont issus d'une seule parcelle d'un seul tenant, de 3 hectares environ, sur le plateau dominant les coteaux de l'appellation Chablis. Les vignes, âgées entre 20 et près de 50 ans, bénéficient de sols minces et très calcaires. Ce Petit Chablis parcellaire, d'une magnifique précision et d'une étonnante densité, contribue depuis longtemps à la réputation du Domaine Moreau-Naudet (un peu comme un autre très grand « Petit » Chablis, celui de Vincent Dauvissat).

Vinifié sur levures indigènes et élevé en cuve pendant près de 18 mois, il offre aujourd'hui une complexité aromatique, une densité de matière et une énergie étonnantes à ce niveau. Dès le premier nez, on plonge littéralement dans les terroirs chabliens, grâce à cette dimension iodée tellement caractéristique, évoquant une myriade de petits coquillages et crustacés tout juste sortis de l'eau. La sensation de fraîcheur est renforcée par de belles nuances florales et végétales, entre fleur d'oranger, persil, cerfeuil, coriandre et menthe sauvage. De délicates notes d'agrumes s'affirment au contact de l'air, sur le citron jaune, le citron vert et le pomelo, complétées par une touche plus suave de miel frais .

On retrouve dans une bouche ample, gourmande et toujours tonique, un fruit éclatant, avec toujours autant d'agrumes mais aussi des saveurs franches de poire, et l'acidulé de la pomme Granny et du fruit de la passion. Le vin semble habité d'une vie intérieure intense : il est constamment en mouvement, élastique et stimule vos papilles en permanence. La finale est énergique et particulièrement savoureuse. Splendide réussite pour ce Petit Chablis qui honorera sans aucun complexe un beau plateau de fruits de mer ou une assiette d'huîtres Belon !

Un des plus beaux rapports prix-plaisir de l'appellation et du millésime, à ne manquer sous aucun prétexte.

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Frais et complexe : coquillages, petits crustacés, fleur d'oranger, persil, cerfeuil, coriandre et menthe sauvage, citrons jaune et vert, pomelo. Pomme. Miel frais.

Bouche : Ample, savoureuse et tonique : beaucoup d'agrumes frais, pomme Granny, fruit de la passion. très élastique, du mouvement et de l'énergie en permanence.

Accords mets-vins : Petites fritures, encornets poêlés, tartare ou terrine de poissons. Plateau de coquillages. Huîtres Belon. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques