

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2017



Par son raffinement aromatique, son énergie verticale et son intensité minérale, ce Chablis 2017, plein et lumineux surpasse bien des premiers crus de l'appellation : quel niveau ! A la dégustation, on se surprend même à penser « Puligny »... c'est dire !

Virginie exploite pas moins d'une vingtaine de petites parcelles de vignes âgées d'une trentaine d'années, très majoritairement situées à mi-coteau et exposées au levant. Elles reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis.

Plusieurs de ces parcelles ont été touchées par le gel au printemps, et les rendements en furent sensiblement diminués. Les faibles rendements ainsi que les conditions idéales de l'été, avec beaucoup de soleil mais suffisamment d'eau pour éviter le stress hydrique, ont permis de récolter un raisin concentré, parfaitement mûr, à l'acidité bien préservée. Gage d'une complexité supplémentaire cette année, Virginie a finalement décidé d'assembler dans son Chablis la micro-récolte de sa parcelle du 1^{er} cru Mont de Milieu, trop touchée par le gel pour la vinifier séparément.

Suivant les principes mis en place par Stéphane, Virginie poursuit dans la voie d'élevages longs mais peu marqués : ce Chablis est principalement élevé en cuves, où il reste sur lies fines pendant 18 mois au total avant la mise en bouteille. A peine est-il versé dans le verre que l'on perçoit déjà à l'œil, derrière cette robe claire et lumineuse, que l'on a à faire ici à un vin frais, pur et brillant. Dès le premier nez, on se sent tonifié par ces évocations d'embruns marins, de coquilles d'huîtres et d'étoile de mer. La fraîcheur des herbes fines et d'un gazon fraîchement tondu accompagne un fruit pur et concentré, sur les fruits blancs, les agrumes, le kiwi et la goyave.

Encore une fois, on peine à croire que nous goûtons là un « simple » Village, tant ce chablis déploie une prodigieuse énergie et une expression fruitée et minérale d'une belle intensité. La très longue finale, tendue, serrée et finement épicée, confirme le statut de haut rang de ce vin ! Le compagnon idéal d'un tartare de poissons au gingembre, poivre blanc et cerfeuil ! Un pur délice.

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Très sophistiqué et complet : embruns marins, coquilles d'huîtres et étoile de mer. Tilleul. La fraîcheur des herbes fines et d'un gazon fraîchement tondu accompagne un fruit pur et concentré, sur les fruits blancs, les agrumes, le kiwi et la goyave.

Bouche : A la fois plein, pur et cristallin, avec une chair ferme et tendue. Grosse allonge, finale très droite, avec beaucoup d'énergie, portée par une minéralité épicée et rocailleuse.

Accords mets-vins : Aujourd'hui : tartare de poisson au gingembre, poivre blanc et cerfeuil, saumon gravlaax, langoustines au court-bouillon avec une mayonnaise au cerfeuil. Demain : poisson en sauce, grenadin de veau à la crème de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques