

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Vaillons - 2017



Le domaine travaille, sur le lieu-dit Sécher, une belle parcelle de vieilles vignes (d'une cinquantaine d'années) idéalement implantées sur les sols pentus, caillouteux et très calcaires caractéristiques du 1^{er} Cru Vaillons, sur la rive gauche du Serein. Le sol marque ici le vin de son empreinte, lui donnant cette distinction minérale et florale typique des Vaillons, doublée en 2017 d'une belle densité de texture, signe de la splendide maturité du fruit. Virginie a d'ailleurs fait le choix cette année-là, sur ce terroir assez précoce, de démarrer ses vendanges par cette parcelle, dès le 5 septembre.

Ce supplément de profondeur et cette sensualité que les élevages très longs, « signature » du Domaine, soulignent avec bonheur, rapprochant certainement ce Vaillons de celui d'une légende chablisienne : Raveneau.

Si le bouquet, généreux et profond, dit d'emblée la belle maturité du fruit, sur des notes de tarte aux pommes, de crème de citron et de nougat, on y trouve aussi des notes florales complexes et aériennes typiques des Vaillons : fleur de vigne, chèvrefeuille, herbes fines, bolet frais, complétés d'une touche minérale évoquant la coquille d'œuf, composent une délicate symphonie.

En bouche, le vin se montre à la fois dense, très structuré et d'une magnifique souplesse : la concentration et la haute maturité du fruit donnent à la matière une belle ampleur, sensuelle et très savoureuse. Les sols calcaires dynamisent le vin et lui donne ce caractère incisif qui semble mettre cette matière en mouvement. La finale offre une dimension considérable : plus le vin s'allonge, plus le fruit reprend le dessus et finit par s'imposer. Sa constitution parfaitement équilibrée promet à ce Vaillons une fort belle évolution dans les 10 prochaines années.

Avec ce « je-ne-sais-quoi » presque murisaltien, ce 1^{er} Cru Vaillons vous ravira d'ici 5 ans, pour accompagner une viennoise de sole et son émulsion crémeuse aux cèpes, une poule au riz, une blanquette ou des ris de veau à la crème.

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Vaillons - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très sophistiqué : fleur de vigne, chèvrefeuille, herbes fines, bolet frais, complétés d'une touche minérale évoquant la coquille d'œuf. Tarte aux pommes, crème de citron, nougat.

Bouche : Entame dense mais souple. De la concentration, de la sève et de la tension calcaire : équilibre magistral. Très longue finale avec un splendide retour du fruit.

Accords mets-vins : Une viennoise de sole accompagnée d'une émulsion crémeuse aux cèpes, une poule au riz, une blanquette ou des ris de veau à la crème. Brillat-savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.