

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Forêts - 2017



On l'a dit, Stéphane Moreau partageait de nombreux points communs avec ses illustres aînés, Vincent Dauvissat et les frères Raveneau. Dont celui de travailler des parcelles dans le célèbre Premier Cru Forêts, fameux terroirs de la rive gauche du Serein que ces vigneron ont toujours refusé de « replier » en Montmains, comme c'est très souvent le cas chez bon nombre de leurs confrères. Virginie Moreau exploite ici une grande parcelle de 2 hectares de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans les sous-sols de calcaires riches en fossiles marins qui font la typicité des vins de Chablis.

Encore faut-il savoir traduire cette typicité dans toute sa finesse et sa complexité. Pour cela, Stéphane et désormais Virginie n'ont jamais ménagé leurs efforts : tout d'abord par un méticuleux travail des sols (labours, griffages) et l'abandon de tout traitement chimique, afin d'en préserver l'identité et la vitalité. Ensuite, par une limitation des rendements et un souci constant de la juste maturité des raisins. Enfin, par la mise au point d'un élevage « haute-couture » capable d'amener le vin vers cet équilibre tant recherché entre l'expression du terroir et le style du vigneron. Pour cela, Stéphane avait fait le choix, depuis le millésime 2007, d'allonger à 24 mois la durée de ses élevages et de combiner l'usage des cuves, des fûts et des demi-muids, plus grands. Un choix perpétué par Virginie, avec constance et détermination.

Dès le premier nez, nous voici plongés dans une atmosphère à la fois aquatique et printanière : on passe des bords d'une rivière avec des notes délicates de fleurs d'eau, aux bords de mer, avec ses évocations résolument salines et iodées que l'on doit bien sûr aux fameuses « exogyra virgula », ces petites coquilles d'huîtres fossilisées si présentes dans le sol. La fraîcheur et l'éclat du fruit forment un ensemble particulièrement harmonieux : raisin, poire Williams, prune Reine-Claude, pamplemousse, menthe sauvage... Le vin se montre déjà délicieusement expressif. Une touche résolument poivrée et musquée dynamise l'ensemble. Une dimension épicée que l'on retrouve dans une bouche ample et juteuse chargée de fruits (fruits blancs, mangue fraîche, passion, citron). Le volume du vin est déjà impressionnant. La finale, toujours incisive et délicatement pimentée, offre une longueur sidérante, marquée par une parfaite symbiose entre le fruit et le sol.

Ce 1<sup>er</sup> Cru Forêts est incontestablement un grand vin en devenir : nous vous recommandons de l'attendre 5 ans avant de le servir pour accompagner un bar en croûte de sel ou un filet de Saint-Pierre accompagné d'un jus crémeux de coquillages!

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Forêts - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Raffiné et scintillant : très aquatique et maritime (fleurs d'eau puis embruns, coquilles d'huîtres). Superbe éclat du fruit : raisin, poire Williams, prune Reine-Claude, pamplemousse. Menthe sauvage, poivre blanc, musc.

Bouche : Gros volume, du jus et de la sève, chargée de fruits (fruits blancs, mangue fraîche, passion, citron). . Se resserre sur une belle tension saline. Enorme persistance, offrant une symbiose parfaite entre fruit et sol.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des langoustines au court-bouillon, des huîtres chaudes. Demain, un bar en croûte de sel ou un filet de Saint-Pierre accompagné d'un jus crémeux de coquillages.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1  
heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques