

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2017



Voici donc le seul Grand Cru du Domaine, mais quel Grand Cru ! Celui qui trône dans la partie centrale du coteau des grands crus et donne des vins mêlant merveilleusement puissance et raffinement : le Grand Cru Valmur. Dans cette micro-vallée d'une dizaine d'hectares, le domaine exploite une petite parcelle de 0.6 hectares, exposée plein Sud, où les vignes de plus de 40 ans s'immiscent dans un sol argilo-calcaire profond, avant d'atteindre les fameuses couches de marnes kimméridgiennes.

Ici, le soin apporté au sol et à la vigne est constant, les intrants chimiques absolument prohibés. La quête du vigneron, c'est celle d'un chardonnay parfaitement sain et mûr, aux plus justes équilibres. Si les rendements sont traditionnellement faibles sur cette parcelle, 2017 marque malheureusement un des records dans l'histoire récente du Domaine : alors qu'elles avaient bourgeonné très tôt, les vignes ont souffert du gel de fin avril, et les quantités récoltées sont historiquement basses.

Quel dommage, surtout lorsque Virginie a pu constater que les rares grappes récoltées ici affichaient un état sanitaire et des équilibres absolument parfaits ! Vient ensuite le temps d'une vinification douce et naturelle, et d'un long élevage de 24 mois, pour 1/3 en fûts et demi-muids, et environ 2/3 en cuve. Comme Stéphane avant elle, Virginie Moreau recherche ainsi la plus belle harmonie entre pureté, intensité et complexité.

Ce Grand Cru Valmur offre un profil d'une rare distinction : sa justesse de définition, son élégance et son intensité en font un des sommets du millésime ! On aime l'éclat lumineux de son fruit, avec ses notes franches de pomme croquante, de poire et de pêche blanche. On est admiratif devant cette minéralité à la fois pierreuse et iodée, qui semble avoir été ciselée avec la précision d'un maître-joaillier. De fines nuances de beurre d'Isigny, de crème anglaise et de miel fin apportent un irrésistible supplément de gourmandise.

Si elle est encore un peu « comprimée » et nécessitera quelques années de garde pour se délier, la bouche montre déjà une rare subtilité : séveuse, profonde et intense, elle nous ravit avec ses saveurs de pêche, de pâtisserie fine, de poivre fraîchement moulu, sans oublier bien sûr cette salinité omniprésente et très salivante. L'énergie et la persistance de la finale sont tout bonnement stupéfiantes.

Vibrant, majestueux, ce Grand Cru Valmur fera date dans la vie de l'amateur de très grands Chablis, à condition bien sûr de savoir l'attendre au moins 5 années supplémentaires. Grandiose.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : D'une haute distinction :  
marguerite, fleurs blanches, herbes fines,  
une touche iodée. Miel, huile d'amande  
douce, beurre d'Isigny, crème anglaise.  
Raisin frais, pomme croquante, poire,  
pêche blanche.

Bouche : A la fois puissante et subtile :  
sévère, profonde et intense, des saveurs  
de pêche, de pâtisserie fine, de poivre  
fraîchement moulu. Une salinité  
omniprésente et très salivante. Finale  
d'une énergie incroyable.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans minimum,  
il sera parfait avec un homard, en bisque  
ou en navarin, un turbot rôti des Saint-  
Jacques accompagnées d'un jus de  
palourde truffé.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques