

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2016



Bien que moins touché que son voisin de Montlouis, le vignoble vouvrillon n'a pas été épargné par l'épisode de gel de fin avril 2016, ce qui a contribué là aussi à limiter sensiblement les quantités produites (déficit de 30% environ sur cette cuvée). Sur le plan qualitatif, en revanche, l'été chaud et sec et surtout, le mois de septembre aux journées ensoleillées et aux nuits fraîches, ont permis au chenin d'atteindre une très belle maturité et d'afficher des équilibres irréprochables.

La grande homogénéité des terroirs de perruches justifie pleinement le choix de Philippe Foreau de ne pas réaliser de cuvées parcellaires, mais un seul Vouvray sec, portant en lui, avec la plus belle harmonie, toutes les nuances minérales et la structure qu'apportent ces sols d'argiles à silex.

Autre conviction du vigneron : la pureté aromatique et la fraîcheur naturelle du chenin vouvrillon s'accommodent mal d'un contact prolongé avec le bois. C'est pourquoi, il n'utilise quasiment pas de bois neuf (à peine 5%) et pratique, après une fermentation lente sur levures indigènes, un élevage en fût assez court, d'à peine 6 mois. Il cherche la pureté d'expression du raisin, de son origine, de sa terre et de son millésime... et il la trouve avec une régularité et une précision sans faille !

Ce 2016, concentré et très savoureux, séduit immédiatement par l'éclat de son fruit, entre agrumes (citron vert, pamplemousse rosé) et fruits blancs (pomme, coing et pêche), et sa minéralité fumée, évoquant la cendre et la pierre à fusil. Une dimension résolument épicée, sur le poivre blanc, apporte un vrai tonus à l'ensemble. Des notes de petites fleurs blanches soulignent la délicatesse et l'élégance du vin.

La haute maturité du raisin apporte une très légère douceur (7 grammes de sucre résiduel), qui donne à l'entame de bouche une délicate onctuosité. Très vite, la fraîcheur citronnée tout comme la belle trame minérale et saline repassent au premier plan et dynamisent le milieu de bouche. Le sol s'exprime avec intensité et une vraie énergie, dans une finale déjà très longue, poivrée et surtout, bien salivante.

Ce vin, à la fois plein et très élégant, excite irrésistiblement vos papilles et vous invite à passer à table. On pense ici à des crustacés, comme de grosses langoustines cuisinées à la « Thai », mais aussi des gambas grillées. Sans oublier le homard bien sûr, en salade, ou juste grillé, accompagné d'un beurre d'agrumes. Dans quelques années, on pourra aller sur une raie au beurre noir et aux câpres.

Encore un détail : n'oubliez pas son potentiel de garde... encore 10 ans au bas mot !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très beau fruit entre pomme, coing et pêche. Minéralité d'abord légèrement iodée puis fumée, évoquant les amandes grillées, le sésame et le poivre. Fleurs blanches (acacia)

Bouche : Légère onctuosité en attaque, puis beaucoup de fraîcheur et de dynamisme. Finale déjà très longue et excitante, sur les peaux d'agrumes et une touche poivrée.

Accords mets-vins : Grosses langoustines cuisinées à la « Thaï », mais aussi des gambas grillées. Sans oublier le homard, en salade ou juste grillé, accompagné d'un beurre d'agrumes. Plus tard, une lotte au safran ou une raie au beurre noir et câpres..



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Une bonne aération s'impose
(1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 7.9
gr)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique