

## Domaine du Clos Naudin - Vouvray Demi-Sec - 2016



De 2012 à 2014, le domaine n'a produit ni demi-sec, ni moelleux, au grand dam des nombreux amateurs de ces chenins de légende : ces années-là, les raisins n'ont pas été jugés à la hauteur du niveau d'exigence des Foreau ! Depuis 2015, ils ont pu enfin renouer avec cette tradition qui a largement contribué à la réputation hors-pair du Clos Naudin.

Ce demi-sec 2016 est incontestablement un vrai modèle d'équilibre ! Sa sucrosité (20 grammes) se fond admirablement en bouche, elle est clairement au service du fruit et enrobe avec délicatesse et juste ce qu'il faut de sensualité la fraîcheur et la superbe vibration minérale du vin.

On doit bien sûr aux sols d'argiles à silex et à la haute maturité du fruit l'impeccable structure du vin et sa densité. Mais on doit surtout au talent de vinificateur de Philippe Foreau cette sensation de pureté et d'énergie que l'on ressent tout au long de la dégustation. Après un tri extrêmement sévère du raisin, le vigneron pratique ici un élevage court, sans fûts neufs, et surtout très peu interventionniste. Tout à sa recherche de finesse, il ne pratique aucun bâtonnage.

Le résultat est remarquable de pureté et de dynamisme. Dès le premier nez, le fruit, finement miellé, jaillit du verre, mûr, juteux, croquant, évoquant la poire, la nectarine, la prune jaune et la mangue. Délicatesse et fraîcheur s'expriment sur des notes de zeste d'orange, de mandarine, de verveine, de sauge et une touche mentholée. Le sol apporte un relief épicé, évoquant le gingembre et le poivre, et de fines notes racinaires.

Equilibre magistral en bouche, où l'onctuosité est sans cesse dynamisée par de fins amers évoquant les écorces d'agrumes et une touche saline : tension, dynamisme, persistance enjouée et rafraîchissante. Tout est déjà en place. On sent pourtant que nous avons ici à faire à un « nouveau-né », qui n'en est qu'aux balbutiements de la belle histoire qu'il nous racontera d'ici quelques années.

S'il goûte aujourd'hui fort bien, après une longue aération (2 heures minimum), oubliez-en quelques bouteilles pendant une dizaine d'années : l'harmonie et la précision de ce vin nous font dire que vous découvrirez alors un superbe nectar, qui n'aura rien perdu de son éclat, mais gagné encore en intensité aromatique avec quelques belles notes truffées si caractéristiques. Parfait aujourd'hui, avec sa structure minérale et sa splendide acidité, sur un thon mariné aux agrumes et gingembre ou des langoustines au beurre d'orange. Et d'ici quelques années, avec des ris de veau accompagnés de jeunes navets glacés ou d'une garniture forestière...

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine du Clos Naudin - Vouvray Demi-Sec - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Dorée brillante

Nez : Très expressif et sensuel : poire, nectarine, prune jaune, mangue.

Fraîcheur du citron, de la clémentine, de la verveine. Touche miellée, relief épicé, sur le gingembre et le poivre, et de fines notes racinaires.

Bouche : Equilibre magistral : l'onctuosité est sans cesse dynamisée par de fins amers d'agrumes et une touche saline. Tension, énergie, persistance enjouée et rafraîchissante

Accords mets-vins : Langoustines au beurre d'orange. Thon mariné au gingembre et agrumes. Dans quelques années, des ris de veau braisés accompagnés de navets glacés, un tajine de veau ou un agneau au curry madras. Munster, roquefort.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11°

Ouverture : Aération de 2 heures en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :  
21 gr)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique