

## Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux - 2017



Compte tenu du caractère solaire et précoce du millésime 2017, mais aussi d'une fin d'été plutôt sèche qui n'a pas permis à la pourriture noble de se développer de façon suffisamment homogène, Vincent et Philippe Foreau ont choisi de ne pas élaborer de cuvée « Réserve » (issue de raisins botrytisés) mais de se concentrer sur le Vouvray moelleux, jouant la carte de la très haute maturation et du passerillage sur pied de certaines baies.

Vinification en fûts de plusieurs vins, uniquement sur levures indigènes, élevage de 6 mois sans bâtonnage, suivi de 2 à 3 mois de repos dans les galeries naturellement thermo-régulées, creusées dans la falaise de tuffeau : ce qui prime ici, c'est, comme toujours au Clos Naudin, une expression pure et naturellement racé du fruit, du sol et du millésime.

Après une année supplémentaire passée dans les caves du Domaine, ce Moelleux 2017 a commencé à affirmer sa personnalité olfactive, livrant au fur et à mesure de son aération, un cortège d'arômes aussi nets que précis : d'abord la gelée de coing et l'eau de vie de pomme, puis une touche exotique évoquant l'ananas et la banane écrasée, puis les fleurs jaunes (mimosa et genêt). Vient ensuite une dimension résolument épicée, très complexe à ce stade, mêlant le poivre blanc, la cardamome, le curcuma, la chicorée, la menthe poivrée... On sent aussi poindre une dimension racinaire évoquant sous-bois et lactaires. C'est déjà fascinant et nous n'en sommes pourtant qu'aux prémices de son développement olfactif !

En bouche, le vin dégage immédiatement une fantastique énergie et une sensation de fraîcheur qui transcendent sa matière dense et sa sucrosité parfaitement intégrée : traçant, d'une incroyable netteté, ce moelleux semble nous purifier ! Le fruit resplendit, sur des saveurs d'orange et de clémentine flambées, mais aussi de pomme cuite aux épices et de coing. La minéralité légèrement pimentée tient parfaitement sa place, en filigrane. Aucune lourdeur, une droiture exemplaire et une longueur en bouche époustouflante : on se régale de bout en bout, et on pense déjà à l'émotion que ce splendide Vouvray moelleux procurera dans 10 ou 20 ans...

Compte tenu de son caractère éminemment épicé, on évitera de l'associer à des plats épicés mais on privilégiera des saveurs gourmandes et beurrées : on pense par exemple à un livarot ou, au dessert, à des pommes au four. Une tatin de mangues devrait aussi vous ravir !

## Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Après une bonne aération : gelée de coing, pomme cuite épicée et banane écrasée, mimosa et genêt. Ensuite une dimension résolument épicée, très complexe, mêlant le poivre blanc, la cardamome, le curcuma, la chicorée, la menthe poivrée. Lactaire.

Bouche : A la fois tendue et enrobée, pleine et élancée, puissante et aérienne. Un modèle d'équilibre, droit et net en finale. Superbes saveurs d'agrumes flambés et de bonbon acidulé. Finale purifiante.

Accords mets-vins : Seul bien sûr, mais aussi avec un foie gras poêlé, un gorgonzola crémeux ou bien avec un dessert comme une tatin de mangue, une amandine aux poires ou une tarte fine aux pommes.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement à partir de 2025 et jusqu'en 2040 voire plus...

Température de service : 10 °

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 64 gr/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique