

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2018



Nous sommes toujours un peu ennuyés d'apposer le mot « petit » à chablis lorsque l'on parle d'un vin du niveau de celui-ci : Virginie démarre très fort et réussit un Petit Chablis 2018 sensuel et puissant, parfaitement équilibré entre le volume du fruit mûr, une assise minérale et iodée rafraîchissante, et cette tension, cette énergie qui le portent en avant en permanence. Un Petit Chablis qui fera pâlir d'envie bien des « Chablis », paraissant si petits à côté...

Eu égard à sa position dans la « hiérarchie » des vins de Chablis, ce Petit Chablis est encore une fois cette année un des vins les plus remarquables de la gamme. Les raisins sont issus d'une belle parcelle d'un seul tenant, de 3 hectares environ, sur le plateau dominant les coteaux de l'appellation Chablis. Les vignes, âgées entre 25 et 50 ans, s'appuient sur des sols minces et très calcaires. Ce Petit Chablis parcellaire, d'une magnifique précision et d'une étonnante densité, contribue depuis longtemps à la réputation du Domaine Moreau-Naudet (tout comme d'autres grands « Petit » Chablis, comme ceux de Vincent Dauvissat ou Samuel Billaud pour ne citer qu'eux).

Vinifié sur levures indigènes et élevé en cuve pendant près de 18 mois (il a été mis en bouteille à la fin de l'hiver), il offre aujourd'hui une complexité aromatique, une densité de matière et une énergie étonnantes à ce niveau. Dès le premier nez, on plonge à la fois dans la sensualité du millésime et la fraîcheur des terroirs chablisiens : si l'on débute sur des notes suaves de crème de fruits blancs et d'amandes, plus on agite le vin dans le verre, plus il exhale une dimension iodée évoquant les embruns marins. Une sensation rafraîchissante que viennent souligner des nuances d'herbes fines, entre cerfeuil, menthe et fenouil sauvage.

Le fruit, mûr et charnu, se déploie en bouche, sur des saveurs franches de prune jaune, de nectarine, de pomme Granny complétées de nombreux agrumes toniques, clémentine et orange en tête. Une touche épicée de cardamome et de poivre Sichuan renforce encore la sensation d'énergie que le vin dégage. La persistance en bouche en surprendra plus d'un. Voici un Petit Chablis clairement taillé pour la table : il vous ravira pour accompagner carrelet ou lieu jaune accompagné d'un beurre citronné et de quelques pommes vapeurs. Ou, d'ici 4 ou 5 ans, une succulente pôchouse Bourguignonne...

En effet, le potentiel de garde est évident. Pour finir de nous en convaincre, nous avons laissé le vin 24 heures en carafe ouverte : il n'a rien perdu de son intensité aromatique ni de son énergie, entre Granny-Smith, prune, sauge, rhubarbe et une touche anisée... Bluffant !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflet topaze

Nez : Frais et sensuel : crème de fruits blancs, amandes, puis l'iode et les embruns. Herbes fines : cerfeuil, menthe, fenouil sauvage. Prune, nectarine. Clémentine.

Bouche : Le fruit, mûr et charnu, se déploie sur des saveurs franches de prune jaune, de nectarine, de pomme Granny, de clémentine et d'orange. Une touche épicée et énergique de cardamome et de poivre Sichuan. Grosse longueur

Accords mets-vins : Encornets poêlés, filet de julienne ou de lieu jaune grillé accompagné d'un beurre citronné. Plus tard, une pôchouse bourguignonne.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques