

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2018



Virginie exploite pas moins d'une vingtaine de petites parcelles de vignes âgées d'une trentaine d'années, très majoritairement situées à mi-coteau et exposées au levant. Elles reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis. Fidèle à une approche ultra-sélective, « haute-couture » en somme, Virginie ne vinifie que les plus beaux raisins issus des meilleurs terroirs, le reste partant au négoce.

Après deux années où ces vignes avaient malheureusement été touchées par les épisodes de gel printanier, la saison 2018 s'est enfin présentée sous de meilleurs auspices. Un printemps suffisamment humide mais pas trop, un été suffisamment ensoleillé et chaud, mais pas trop : tout s'est enchaîné convenablement pour permettre à Virginie et son équipe de récolter des raisins parfaitement sains et mûrs, à la fois riches en jus et en arômes.

Conformément aux principes mis en place par Stéphane, Virginie poursuit dans la voie d'élevages longs et parfaitement fondus : ce Chablis est principalement élevé en cuves, où il reste sur lies fines pendant 18 mois au total avant la mise en bouteille. Ce qui frappe d'emblée, c'est bien la sensation de profondeur et l'intensité hors-norme qu'il dégage.

Au premier nez, le sol et le terroir occupent le devant de la scène, sur une minéralité de roche concassée d'abord, puis sur une dimension résolument iodée, évoquant algues et salicornes, moule de Bouchot et gros sel marin. La belle maturité du fruit se révèle ensuite, sur des notes de pomme Boskoop, de poire Williams et de Reine-Claude. Le fruit prend une dimension résolument épicée, sur le poivre blanc, la racine de gingembre, la cardamome et même une étonnante nuance évoquant l'olive verte.

En bouche, le vin se montre aussi dense et puissant que son bouquet le laissait imaginer. Gorgé de fruits blancs, parcouru d'une fine trame acidulée évoquant la marmelade, long et élancé sur la finale, ce puissant Chablis semble littéralement taillé dans la roche. Plus yang que yin, doté d'une énergie considérable, le vin gagnera beaucoup à se patiner 3 ou 4 ans dans votre cave.

Encore une fois, on peine à croire que nous goûtons là un « simple » Village, tant ce Chablis nous épate par sa richesse de constitution et sa complexité sous-jacente. Idéalement, dans 4 ou 5 ans, il vous réglera pour accompagner un bar en croûte de sel et son beurre blanc aux salicornes. Pour les plus impatientes, on conseillera des encornets à la plancha, une assiette de bulots et couteaux, ou encore un tartare de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

poissons au gingembre, poivre blanc et cerfeuil ! Dans tous les cas, régalez-vous !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Mûr et minéral : roche concassée, algues et salicornes, moule de Bouchot et gros sel marin. Pomme Boskoop, poire Williams et Reine-Claude. Poivre blanc, gingembre, cardamome.

Bouche : Dense et puissante en entame. Gorgée de fruits blancs, parcourue d'une fine trame acidulée évoquant la marmelade, long et élancé sur la finale, taillée dans la roche.

Accords mets-vins : Aujourd'hui : tartare de poisson au gingembre, poivre blanc et cerfeuil, saumon gravlaax, assiette de bulots et couteaux. Demain : bar en croûte de sel, beurre blanc aux salicornes.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2021 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques