

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2018



Sur ce Premier Cru de la rive gauche du Serein, le Domaine exploite deux petites parcelles de vignes d'une trentaine d'années sur les lieux-dits Vaux-Miolot et Butteaux. Si le sous-sol se compose essentiellement de calcaires marneux riches en coquilles d'huîtres, la parcelle de Vaux-Miolot (un demi-hectare environ) présente la particularité de reposer sur des sols plus profonds et argileux, difficiles à travailler, mais qui vont apporter au vin gras et densité de texture. La vigne, exposée au Sud-Ouest, bénéficie en outre d'un très bon ensoleillement.

Pour toutes ces raisons, le Montmains est peut-être le vin du domaine qui se goûte le mieux dans sa jeunesse. Après un long élevage de 24 mois, en cuve, fûts et demi-muids, ce Montmains 2018 fait honneur à son rang, offrant un équilibre remarquable entre sensualité texturée du fruit bien mûr et vivacité des agrumes.

Le premier nez offre un profil tendre et gourmand : on pense à un coulis de pêche blanche et de poire, un beurre frais ou une crème fleurette. Mais très vite, cette atmosphère suave est contrebalancée par la tonicité des agrumes et de quelques fruits exotiques, entre citron jaune, écorce de pamplemousse et kiwi.

Plus le vin s'aère, plus le bouquet se complexifie : apparaissent peu à peu des notes florales sophistiquées, sur la fleur de vigne et l'œillet blanc, la poire Comice, le noyau de pêche mais aussi de délicates épices douces, entre cannelle, muscade et curcuma... Plus il avance, plus le vin se montre dans son élégante verticalité, sans fioriture et parfaitement équilibré : il regarde même du côté de Puligny-Montrachet nous semble-t-il.

On retrouve en bouche cette vérité du fruit, du terroir et du millésime, sans aucun artifice d'élevage. Il y a là de la mâche, une belle intensité de saveurs sur des prunes et des pommes Boskoop ou Reinette juste cueillies, soulignée par une touche de poivre noir qui excite les papilles et nous fait saliver. La puissance fuselée de la finale et sa longueur exceptionnelle nous laissent sans voix.

Un grand Montmains qu'il faudra impérativement attendre 4 à 5 ans : sa force n'en sera que plus effilée encore et devrait magnifier des viandes blanches délicates. On pense à un chapon aux chanterelles ou des ris de veau braisés...

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets verts

Nez : Gourmand et complexe : coulis de pêche blanche et de poire, beurre frais, crème fleurette. Citron, zeste de pamplemousse, kiwi. Fleur de vigne, oeillet. Curcuma, muscade, cannelle.

Bouche : De la mâche, une belle intensité de saveurs sur des prunes et des pommes Boskoop ou Reinette, une touche de poivre noir qui excite les papilles, finale puissante, longue et fuselée. Salivante

Accords mets-vins : Saumon à l'oseille.

D'ici 4 ou 5 ans, un chapon aux chanterelles ou des ris de veau braisés...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques