

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



Le Premier Cru Vaillons est évidemment un des grands vins « signature » chez Moreau-Naudet. Il est issu de différentes parcelles, qui se complètent parfaitement et illustrent les nuances infinies qu'à son meilleur ce 1er cru est capable de refléter. Deux vignes se situent sur les secteurs de Roncière et des Epinottes, dans la partie basse du coteau, où les sols sont un peu plus riches en argiles et apportent au vin densité et rondeur.

Mais la parcelle la plus importante est une vieille vigne de plus de 75 ans située sur le secteur beaucoup plus calcaire et caillouteux de Sécher. Un sol qui marque le vin de son empreinte, lui donnant cette distinction florale et cette tension minérale épicée, aux amers fins, typique des meilleurs Vaillons. Vendangées parmi les premières au Domaine, ces vignes ont pleinement bénéficié en 2018 d'un été très ensoleillé qui a permis des maturations régulières et finalement assez précoces des raisins.

Après un élevage long de près de deux ans, le vin se livre aujourd'hui dans un registre à la fois suave, gourmand mais très excitant. Avec sa minéralité caillouteuse et épicée, sa sophistication florale, son fruit éminemment sensuel et caressant et son énergie épicée, ce superbe et intense 1^{er} Cru Vaillons possède un « je-ne-sais-quoi » presque murisaltien.

Au premier nez, de nombreux fruits frais (raisin, pomme Reinette, brugnion et prunes jaunes) se mêlent à des notes aériennes et florales de cerfeuil, de fenouil sauvage, de fleurs blanches, de violette et de bergamote. Plus le vin s'aère, plus cette touche tonique et épicée s'affirme, sur des nuances de réglisse, d'encens et de poivre vert maintenant.

En bouche, Vaillons est peut-être le vin qui présente aujourd'hui le profil le plus délié : la matière est souple et la chair du fruit se révèle particulièrement savoureuse. On pense aux fruits blancs toujours, mais aussi au coing, à la mirabelle et à une touche plus acidulée et dynamisante, entre rhubarbe et zeste d'orange. Les parcelles de bas de coteau, plus argileuse, ont apporté ce supplément de rondeur, tandis que la vieille vigne de Sécher apporte au fil de la dégustation cette dimension de plus en plus épicée qu'elle est allée chercher dans les profondeurs du socle calcaire.

Encore une fois, la finale est impressionnante de longueur et de puissance maîtrisée, vibratoire. Un grand vin à encaver quelques années avant d'en profiter pleinement pour accompagner une viennoise de sole ou une poularde pochée sauce Suprême.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Intense : raisin, pomme Reinette, brugnion et prunes jaunes, cerfeuil, fenouil sauvage, fleurs blanches, violette et bergamote. Réglisse, encens et poivre vert.

Bouche : Matière ronde et souple, on croque dans la chair savoureuse du fruit. Coing, mirabelle et une touche plus acidulée de rhubarbe et d'orange. Finale puissante, de plus en plus épicée et calcaire.

Accords mets-vins : Une viennoise de sole accompagnée d'une émulsion crémeuse aux cèpes, une poularde pochée sauce Suprême



Conseils de service

À consommer :
Idéalement 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.