

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



On l'a dit, Stéphane Moreau partageait de nombreux points communs avec ses illustres aînés, Vincent Dauvissat et les frères Raveneau. Dont celui de travailler des parcelles dans le célèbre Premier Cru Forêts, fameux terroir de la rive gauche du Serein que ces vigneron ont toujours refusé de « replier » en Montmains, comme c'est souvent le cas chez bon nombre de leurs confrères.

Virginie Moreau exploite ici une grande parcelle de plus de 2 hectares de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans les sous-sols de calcaires riches en fossiles marins qui font la typicité des vins de Chablis.

Encore faut-il savoir traduire cette typicité dans toute sa finesse et sa complexité. Pour cela, Stéphane et désormais Virginie n'ont jamais ménagé leurs efforts : tout d'abord par un méticuleux travail des sols (labours, griffages) et l'abandon de tout traitement chimique, afin d'en préserver l'identité et la vitalité. Ensuite, par une limitation des rendements et un souci constant de la juste maturité des raisins.

Enfin, par la mise au point d'un élevage « haute-couture » capable d'emmener le vin vers cet équilibre tant recherché entre l'expression du terroir et le style du vigneron. Pour cela, Stéphane avait fait le choix, depuis le millésime 2007, d'allonger à 24 mois la durée de ses élevages et de combiner l'usage des cuves, des fûts et des demi-muids, plus grands. Un choix perpétué par Virginie, avec constance et détermination.

C'est, à ce stade, avec ce 1^{er} Cru Forêts que la présence du sol calcaire s'exprime le plus intensément. Une roche qui apporte au premier nez une dimension fumée puis résolument épicée, sur la bergamote, le bâton de réglisse, la baie de genièvre et des poivres subtils. Les fruits semblent constamment dialoguer avec la roche : on distingue clairement la poire Comice, la pêche, le coing et une touche de rhubarbe. Une nuance délicate de miel des Causses vient apporter une touche de sensualité, tandis que la fraîcheur du vin est soulignée par des notes d'herbes fines comme la sauge.

Complexe et équilibré, ce 1^{er} Cru Forêts ne déçoit pas en bouche, bien au contraire. Si l'on retrouve nos fruits blancs et jaunes, parfaitement mûrs et juteux, ceux-ci sont tonifiés par des évocations d'agrumes, entre orange, mandarine et zeste de citron vert. La dimension épicée revient en force en rétro-olfaction, sur des notes résolument poivrées, mâtinées d'un voile végétal aérien et énergique, d'eucalyptus et de feuille de laurier. Si la finale se montre particulièrement incisive et salivante, elle laisse pleinement s'exprimer le calcaire qui apporte une dimension

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

empyreumatique. L'imbrication du fruit, de l'air et du sol est absolument parfaite. Et la longueur en bouche, encore une fois, phénoménale !

Ce 1er Cru Forêts est incontestablement un grand vin en devenir : nous vous recommandons de l'attendre 5 ans avant de le servir pour accompagner des poissons d'eau douce à la chair délicate, comme un omble-chevalier, une féra ou un sandre, servis avec une tombée d'épinards ou de jeunes endives braisées! A moins que vous n'optiez pour un bar en croûte de sel...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Marqué par le sol : une dimension fumée puis épicée, sur la bergamote, le bâton de réglisse, la baie de genièvre et des poivres subtils. Poire Comice, pêche, coing et rhubarbe. Miel des Causses. Sauge.

Bouche : Des fruits blancs et jaunes et des agrumes. Une énergie incisive portée par une dimension végétale aérienne et beaucoup d'épices. Finale empyreumatique et très active, marquée par le sol

Accords mets-vins : Des poissons d'eau douce à la chair délicate, comme un omble-chevalier, une féra ou un sandre, accompagné d'une tombée d'épinards ou de jeunes endives braisées



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques