

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2019



La grande homogénéité des terroirs de perruches du domaine justifie pleinement le choix de Philippe Foreau de ne pas réaliser de cuvées parcellaires, mais un seul Vouvray sec, portant en lui, dans la plus parfaite harmonie, toutes les nuances minérales et la structure qu'apportent ces sols d'argiles à silex.

En 2019, les Foreau ont décidé de concentrer leurs efforts sur l'élaboration d'un grand Vouvray sec. Cette année-là, les quelques gelées tardives survenues en avril n'ont pas fait trop de dégâts sur les premières côtes de Vouvray, où se situent les 12 hectares de vignes du Clos Naudin. C'est plus la chaleur et la sécheresse de l'été qui ont contribué à limiter sensiblement les rendements. Heureusement, les sous-sols de tuffeaux ont parfaitement joué leur rôle : la vigne, qui affiche ici une quarantaine d'années d'âge moyen, a su puiser en profondeur l'humidité dont elle avait besoin.

Craignant que les raisins finissent par sécher et ne voyant pas venir de conditions climatiques propices au développement du botrytis, les Foreau ont fait le choix de récolter leur chenin fin septembre, pour le vinifier uniquement en sec. C'est donc un raisin parfaitement mûr, à l'aromatique bien concentrée, qui est entré en cave.

Une autre conviction de Vincent et Philippe a aussi trouvé en 2019 sa parfaite traduction dans le vin : la pureté aromatique et la fraîcheur recherchée dans le chenin vouvrillon s'accommodent mal d'un contact prolongé avec le bois. C'est pourquoi, ils pratiquent, après une fermentation lente sur levures indigènes, un élevage en fût assez court, de 6 mois environ, intégrant à peine 5% de bois neuf. Ils ont cherché la pureté d'expression du raisin, de son origine, de sa terre et de son millésime... et ils l'ont trouvée !

Le bouquet de ce Vouvray sec jaillit du verre sur une déclinaison irrésistible de fruits frais et bien mûrs. Raisin, prune, pomelo, pâte d'abricot, pomme Boskoop, citron vert... C'est une farandole qui virevolte et joue avec nos sens, un peu comme si le raisin s'amusait à se déguiser successivement en autant d'autres fruits... On retrouve aussi cette fraîcheur végétale typique de ces chenins nés en bord de Loire : on pense jeunes pousses, mesclun, concombre ou feuille de céleri.

La belle maturité du fruit, sa concentration et les 6 grammes de résiduels offrent à ce Vouvray sec un confort de bouche exceptionnel. Alors qu'il peut parfois se montrer un peu austère dans sa jeunesse, en 2019, il affiche un profil franchement jouissif. Confiture de mirabelle, gelée de poires, pomme et Reine-Claude, une nuance de zeste d'orange : on se

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

régale de bout en bout. L'expression du sol n'est jamais loin, avec sa touche subtile de fumée, de cendre et cette dimension saline qui électrise la finale. Quelques épices délicates, sur le thé vert et la cardamome, prolongent le plaisir !

On pourra donc s'autoriser à ouvrir dans sa jeunesse une bouteille de ce rayonnant Vouvray sec 2019, à l'apéritif par exemple, pour accompagner rillettes de saumon ou bouquet de crevettes. Mais il est évidemment taillé pour la garde (10 ans au minimum) : plus les années passeront, plus il gagnera en complexité aromatique et devrait alors vous ravir sur des langoustines en tempura, des moules au curry, un dos de cabillaud rôti et son beurre blanc ou encore des asperges blanches sauce mousseline...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2019



Dégustation et accords

Robe : Vermeil, brillante

Nez : Belle déclinaison de fruits : raisin, prune, pomelo, pâte d'abricot, pomme Boskoop, citron vert. Jeunes pousses, mesclun, concombre ou feuille de céleri. Poivre, cardamome.

Bouche : Entame charnue, tendre, avec du confort et de la gourmandise. Des saveurs de confiture de mirabelle, gelée de poires, pomme et Reine-Claude. L'énergie des zestes d'orange et de notes épicées (thé vert, cardamome). Finale saline.

Accords mets-vins : Dans quelques années : des langoustines en tempura, des moules au curry, un dos de cabillaud rôti et son beurre blanc ou encore des asperges blanches sauce mousseline...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 6 gr/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique