

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Demi-Sec - 2018



Le millésime 2018 est incontestablement un très grand millésime chez Foreau pour les demi-secs et moelleux. Après 2015 et 2009 avant lui, les raisins ont atteint cette année-là des maturités et des concentrations en sucres absolument splendides. Il faut dire que les conditions s'avéraient idéales : après un été chaud et sec, les nuits commencèrent à se rafraîchir nettement à partir de la fin du mois d'août. Les Foreau avaient tous les éléments pour pousser plus loin la maturité de leurs chenins. Il ne restait plus début octobre qu'à sélectionner des grappes sur-mûries mais pas encore touchées par le botrytis (ils ont réservé celles-ci à leurs splendides Moelleux et Moelleux Réserve).

Ce demi-sec 2018 possède des équilibres d'école, entre une sucrosité parfaitement digeste et intégrée (autour de 30 grammes par litre), une minéralité scintillante évoquant les éclats de roche et une fraîcheur crayeuse et végétale de tous les instants.

On doit bien sûr aux sols d'argiles à silex et à la haute maturité du fruit l'impeccable structure du vin et sa densité. Mais on doit surtout aux talents de vinificateurs de Philippe et Vincent cette sensation de délicatesse et d'énergie que l'on ressent tout au long de la dégustation. Après avoir récolté un raisin parfaitement sain ne nécessitant que peu de tri en 2018, les Foreau ont opté comme d'habitude pour un élevage court, sans fûts neufs, et surtout très peu interventionniste. Tout à leur recherche d'une finesse préservée, ils ne pratiquent aucun bâtonnage.

Le résultat est - comme toujours aurait-on envie de dire ! - remarquable de pureté aromatique et de dynamisme. Dès le premier nez, on se régale d'un fruit sain et gourmand, sur des notes de pommes et de poires compostées, de pêche blanche bien mûre, accompagnées de quelques épices douces, entre cannelle et clou de girofle. Très vite, l'expression du sol « verticalise » la lecture du vin et apporte des notes de poudre de craie et de cendre qui se mêlent à des nuances rafraîchissantes d'eucalyptus et de réglisse. Au fil de l'aération, le nez continue à se déployer et explorer de nouveaux territoires, toujours délicats, toujours raffinés. On pense maintenant à la lavande, l'eau de rose, la vanille bourbon ou le cerfeuil...

La bouche installe une matière douce, fine et délicieusement poudrée. On retrouve la gourmandise suave des fruits blancs au sirop, mais aussi de la mirabelle, l'abricot sec, le nougat et le sucre candy. Délicatesse, élégance, une finale précise et étirée, portée par la salinité des sols de tuffeaux, c'est magistral et tellement subtil !

Bien sûr, nous ne pouvons que vous recommander de l'attendre au moins 5 ans, et d'en oublier quelques bouteilles pendant une dizaine d'années :

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

l'harmonie et la précision de ce vin nous font dire que vous (re-)découvrirez alors un superbe demi-sec, qui n'aura rien perdu de son éclat, mais gagné encore en intensité aromatique, incluant certainement dans sa gamme aromatique quelques notes de sous-bois... Parfait aujourd'hui, avec sa belle tension, en apéritif ou sur un foie gras mi-cuit accompagné d'un chutney aux fruits, ce Vouvray de très haut vol sublimerait une cuisine aromatique d'inspiration indienne, sur des currys Massala ou des épices tandoori. Pour le dessert, on pourra opter pour une frangipane, un riz au lait ou un flan pâtissier. Un délice.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Demi-Sec - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée brillante

Nez : Gourmand et raffiné : pommes et poires compotées, pêche blanche bien mûre, cannelle et clou de girofle. Craie, cendre. Eucalyptus et réglisse. Lavande, eau de rose, vanille et cerfeuil.

Bouche : Une matière douce, fine et délicieusement poudrée. On retrouve la gourmandise suave des fruits blancs au sirop, mais aussi de la mirabelle, l'abricot sec, le nougat et le sucre candy. Finale saline et étirée.

Accords mets-vins : Foie gras mi-cuit accompagné d'un chutney aux fruits, une cuisine aromatique d'inspiration indienne, sur des currys Massala ou des épices tandoori. Riz au lait, feuilleté à la frangipane ou flan pâtissier.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
30 gr/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique