

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 2018



Les conditions exceptionnelles du millésime 2018 à Vouvray ont conduit Philippe et Vincent Foreau à faire un choix radical, mais ô combien judicieux : sacrifier l'essentiel de la cuvée de Vouvray Sec pour se concentrer sur les moelleux et, en particulier, sur le Moelleux Réserve, issu de raisins botrytisés, véritable quintessence de la production du Clos Naudin élaborée uniquement lorsque les conditions du millésime sont jugées idéales.

En 2018, l'été fut sec et très chaud, suivi d'une arrière-saison aux nuits plus fraîches, avec de nombreuses brumes matinales remontant du fleuve, et un parfait ensoleillement d'après-midi. Des conditions idéales pour permettre au botrytis de se développer. Restait ensuite à Philippe et Vincent à sélectionner les plus belles grappes, souvent issues des vignes les plus anciennes du Domaine, comme sur le lieu-dit de La Grande Place, pour élaborer ce fantastique Moelleux Réserve !

Vinification en fûts de plusieurs vins bien sûr, sur levures indigènes, élevage de 6 mois sans bâtonnage, suivi de 3 mois de repos dans les galeries naturellement thermo-régulées, creusées dans la falaise de tuffeau : ce qui prime ici, c'est une expression pure et naturellement racée du fruit et du terroir. Et quelle expression !

Dès le premier nez, après une bonne aération, c'est une vague de gourmandise, venue de loin, qui déferle du verre, entre amandine aux poires, tarte aux prunes jaunes, tatin de coing, orange sanguine et kumquat confit, coulis d'abricot, complétés d'une touche de mangue et d'une autre de banane bien mûre. La suavité de ces arômes s'équilibre merveilleusement avec une dimension épicée particulièrement subtile où l'on croise la vanille Bourbon, la cardamome, le poivre blanc et une touche de cannelle. Une complexité qui renvoie au bouquet d'un vieux rhum de haute volée.

Le toucher de bouche est enveloppant et soyeux : les 130 grammes de sucres résiduels ne collent jamais au palais, comme s'ils s'étaient miraculeusement dissous dans cette trame minérale, tendue et saline, qui fait littéralement vibrer le vin sur les papilles. Quelle netteté ! Quelle profondeur de texture ! Et quelle précision !

Nous connaissons les vins du Clos Naudin depuis bien longtemps, mais à chaque fois que nous découvrons un Moelleux Réserve de cette trempe, la magie se renouvelle. Combiner avec autant de maîtrise richesse et élégance, intensité et finesse, relève du miracle. Indispensable dans toute bonne cave !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gourmand et sophistiqué :
amandine aux poires, tarte aux prunes
jaunes, orange et kumquat confits, coulis
d'abricot, mangue fraîche. Une dimension
épicée sur la vanille, la cardamome, le
poivre et la cannelle. Fleurs séchées.

Bouche : Un toucher unique : les 132
grammes de sucres résiduels ne collent
jamais au palais, comme s'ils s'étaient
miraculeusement dissouts dans cette
trame minérale, tendue et saline, qui fait
vibrer le vin sur le palais.

Accords mets-vins : Seul bien sûr, mais
aussi avec un foie gras poêlé, un tajine
veau-amande-abricot ou bien avec un
dessert comme une tatin de mangue, une
amandine aux poires ou un ananas rôti et
légèrement vanillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2060

Température de service : 9 à 10 °

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 à 3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR :
130 gr)

Cépage : Chenin

Alcool : 11.5°

Culture : Biologique