

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2015



Eu égard à sa position dans la « hiérarchie » des vins de Chablis, ce Petit Chablis est peut-être le plus impressionnant de la gamme. Issu de jeunes vignes d'une quinzaine d'années, plantées sur les sols très calcaires des plateaux dominant les coteaux de l'appellation Chablis, ce vin étonnant de densité contribue depuis longtemps à la réputation du Domaine Moreau-Naudet auprès d'une très fidèle communauté d'amateurs.

Vinifié sur levures indigènes et élevé en cuve pendant plus d'un an, il présente une amplitude, une matière et une longueur étonnantes à ce niveau. Si on ajoute à ces qualités une vinosité elle aussi surprenante, on se dit que l'on est, non seulement en présence d'un très bon vin, mais, qui plus est, d'un vin de garde !

Pour ceux qui en douteraient, nous nous souvenons d'une anecdote : lors d'une dégustation en 2013 au Domaine Vincent Dauvissat, celui-ci, fidèle à son habitude, propose une bouteille à l'aveugle en fin de dégustation. Qu'était-ce ?... Stupéfaction générale : un Petit Chablis 1996 qui portait avec entrain et panache ses 17 ans d'âge...

Vous l'aurez compris, ce Petit Chablis 2015, à la fois tonique, minéral et généreux, n'a rien de petit et présente un rapport prix-plaisir tout bonnement exceptionnel. A découvrir d'urgence !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Frais et tonique : citron vert, mandarine, pomme. Notes légèrement mentholées. Acacia. Bergamote.

Bouche : Très belle énergie, de l'amplitude, de la chair. Extrêmement précis dans sa définition, très droit. Belle allonge en finale.

Accords mets-vins : Petites fritures, encornets poêlés, tartare ou terrine de poissons. Plateau de coquillages. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération.



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques