

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2015



Belle démonstration de la générosité et du talent hors-pair de ce vigneron, ce Chablis 2015 a tout d'un premier cru, tant il est plein et complet, et apte à une belle garde d'au moins 5 ou 7 ans !

Le domaine exploite des vignes âgées d'une trentaine d'années, parfaitement situées à mi-coteau et exposées au levant. Elles reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis. A la recherche d'une juste maturité, Stéphane Moreau a vendangé, en 2015, plus tôt qu'à son habitude, évitant ainsi toute sur-maturité sur ce millésime chaud et solaire.

Après un tri extrêmement sévère à la vigne puis à la cuverie, et un pressurage très délicat, le vin est vinifié sur levure indigène puis élevé en cuve pendant plus d'un an. Quelles que soient les cuvées, Stéphane Moreau poursuit un seul et même objectif : exprimer avec délicatesse toute la complexité du terroir de Chablis.

Aujourd'hui ce Chablis au fruit frais et juteux, évoquant fruits blancs et agrumes, séduit par son énergie et bien sûr, sa minéralité iodée qui nous balade au milieu des algues, sur les bords d'une mer imaginaire, celle qui recouvrait ces terres au Jurassique ! Mais on sent aussi dans la chair et la longueur qu'il déploie en bouche une belle aptitude au vieillissement.

Vous pourrez donc aussi bien le déguster aujourd'hui, sur un tartare de poissons, ou bien attendre quelques années, où, plus rond, floral et complexe, il s'épanouira parfaitement sur un grenadin de veau accompagné d'une fricassée de girolles.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Fleurs blanches, citron, verveine.
Pomme granny. Coquille d'huîtres, algues.
Ardoise.

Bouche : De la fraîcheur et de la chair. Le
fruit est pulpeux. Minéralité iodée bien
présente en milieu et fin de bouche.
Finale étirée, très droite.

Accords mets-vins : Aujourd'hui : tartare
de poisson, saumon gravlaax,
langoustines au court-bouillon. Demain :
poisson en sauce, grenadin de veau à la
crème de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020/2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques