

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2014



Premier Cru de la rive gauche du Serein, le Domaine exploite sur Montmains une petite parcelle d'un demi-hectare de vignes d'une trentaine d'années au lieu-dit Vaux-Miolot. Si le sous-sol se compose essentiellement de calcaires riches en coquilles d'huîtres, cette parcelle présente la particularité de reposer sur des sols plus profonds et argileux, difficiles à travailler, mais qui vont apporter au vin plus de gras et de richesse. La vigne, exposée au Sud-Ouest, bénéficie en outre d'un très bon ensoleillement.

Pour toutes ces raisons, le Montmains est certainement le vin du domaine qui se goûte le mieux dans sa jeunesse. Après un long élevage de 24 mois, en cuve, fûts et demi-muids, ce millésime 2014 en apporte la plus belle des démonstrations. Voici un vin qui vibre et transmet admirablement bien son énergie.

On est immédiatement séduit par la maturité des arômes qui rappelle presque un Meursault, avec ces notes de fleurs blanches, de cire, de miel fin accompagné de fruits confits. Mais, ne vous y trompez pas, dès l'attaque en bouche, on retrouve la fraîcheur, l'énergie et la précision d'un grand Chablis. A la fois séduisant, charmeur, mais toujours intense et puissant, ce Premier Cru Montmains est doté d'une très grosse allonge et évoluera parfaitement dans les 5 ou 7 ans à venir.

Ce vin, c'est un peu une main de fer dans un gant de velours, une alliance aboutie et particulièrement harmonieuse du yin et du yang, qui ne manquera pas de vous surprendre et de vous séduire. Un pur régal pour accompagner, dès aujourd'hui, poissons ou viande blanche en sauce crémeuse.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille.

Nez : Acacia, chèvrefeuille. Cire, miel.
Zestes d'agrumes confits. Orange amère.
Iode. Légèrement poivré.

Bouche : Attaque fraîche et énergique.
Bouche intense, puissante et très précise.
longue finale portée par de beaux amers
et une minéralité épicée.

Accords mets-vins : Sole meunière,
sandre au beurre blanc. Blanquette de
lotte mais aussi de veau. Gambas
mijotées au lait de coco. Chèvre affiné.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques