

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Forêts - 2014



On l'a dit, Stéphane Moreau partageait de nombreux points communs avec son illustre aîné, Vincent Dauvissat. Dont celui de travailler des parcelles dans les Premiers Crus Vaillons et Forêts. Dans ce-dernier, le domaine exploite une grande parcelle de 2 hectares de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ses sous-sols de calcaires riches en fossiles marins qui font la typicité des vins de Chablis.

Encore faut-il savoir traduire cette typicité dans toute sa finesse et sa complexité. Pour cela, Stéphane Moreau n'a jamais ménagé ses efforts : tout d'abord par un méticuleux travail des sols (labours, griffages) et l'abandon de tout traitement chimique, afin d'en préserver l'identité et la vitalité. Ensuite, par une limitation des rendements et un souci constant de la juste maturité des raisins. Enfin, par la mise au point d'un élevage « haute-couture » capable d'amener le vin vers cet équilibre tant recherché entre l'expression du terroir et le style du vigneron. Pour cela, Stéphane Moreau a fait le choix, depuis le millésime 2007, d'allonger à 24 mois la durée de ses élevages et de combiner l'usage des cuves, des fûts et des demi-muids, plus grands.

Même si ce Chablis 1<sup>er</sup> Cru Forêts est encore très jeune et nécessite aujourd'hui une franche aération avant de le déguster, il montre d'ores et déjà sa pureté et sa profondeur. Le nez, complexe et subtil, nous livre une succession d'arômes floraux, fruités et minéraux qui s'entremêlent : citron vert, pomme au four, orange sanguine, cerfeuil et persil frais, coquillages, poivre blanc... Passée une attaque encore vive, la bouche se fait plus expressive encore, nous emmenant vers une sensualité aux saveurs de crème de lait et de lassi.

Son potentiel de garde sonne comme une évidence : il va continuer à s'affiner et s'assagir sans perdre pour autant sa chair et sa générosité de matière. Rendez-vous dans 7 ou 8 ans, avec une poularde de Bresse cuite en vessie, des ris de veau ou un boudin blanc truffé...

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Forêts - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Très délicat et sophistiqué : eau de roche, citron vert, orange sanguine, pomme mûre, cerfeuil, persil frais, coquillages, poivre blanc.

Bouche : A la fois fraîche, dynamique et très sensuelle sur des saveurs de crème de lait et de lassi. Très beaux amers, finale très longue et épicée.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un bar grillé, des huîtres chaudes ou des cuisses de grenouille persillées. Demain, une poularde cuite en vessie, un boudin blanc truffé ou des ris de veau aux trompettes de la mort.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un bon carafage s'impose.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques