

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2014



Voici donc le seul Grand Cru du Domaine, mais quel Grand Cru ! Celui qui trône dans la partie centrale du coteau des grands crus et donne des vins d'une rare puissance : le Grand Cru Valmur. Dans cette micro-vallée d'une dizaine d'hectares, le domaine exploite une petite parcelle de 0.6 hectares, exposée plein Sud, où les vignes de plus de 40 ans s'immiscent dans un sol argilo-calcaire profond, avant d'atteindre les fameuses couches de marnes kimméridgiennes.

Ici, le soin apporté au sol et à la vigne est constant, les intrants chimiques absolument prohibés. La quête du vigneron, c'est celle d'un chardonnay parfaitement sain et mûr, aux plus justes équilibres. Au final, les rendements sont très faibles et seules les plus belles baies sont rigoureusement sélectionnées. Vient ensuite le temps d'une vinification douce et naturelle, et d'un long élevage de 24 mois, pour 1/3 en fûts et demi-muids, et environ 2/3 en cuve. Stéphane Moreau recherche ainsi la plus belle harmonie entre pureté et complexité.

Avec ce Grand Cru Valmur, on franchit un étage supplémentaire en termes de concentration et de profondeur. Le vin est néanmoins fort expressif dès aujourd'hui - sous réserve bien sûr d'une bonne aération préalable. Il révèle un profil intensément floral, aérien, raffiné et très vertical. En bouche, les agrumes - pamplemousse en tête - lui donnent une belle énergie, tandis que la matière est dense, puissante. La finale est grande, promesse d'un très bel avenir !

Ce Grand Cru Valmur, très rare, est incontestablement un must à Chablis. Nous vous invitons à le laisser patienter au moins 5 ans en cave. Vous pourrez alors le déguster en accompagnement d'un homard : un très grand moment en perspective !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très floral puis iodé : acacia, chèvrefeuille, verveine, algue nori, coquille d'huître. Notes de pierre mouillée. Poivre.

Bouche : Superbe matière, à la fois caressante et puissante. Beaucoup d'énergie sur le pamplemousse et les fruits blancs. Il se déploie avec grâce, précision et une immense profondeur.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans, il sera parfait avec un homard, en bisque ou en navarin. Ou, plus simplement, un saumon à l'oseille.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques