

## Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2019



Nous sommes toujours ennuyés d'apposer le mot « petit » à chablis lorsque l'on parle d'un vin du niveau de celui-ci : Virginie démarre très fort et réussit un Petit Chablis 2019 sensuel et puissant, parfaitement équilibré entre le volume du fruit mûr, une assise minérale et iodée rafraîchissante, et cette tension, cette énergie épicée qui le portent en avant en permanence. Un Petit Chablis propre à faire pâlir d'envie bien des « Chablis » (et même certains Premiers Crus !), paraissant si petits à côté...

Eu égard à sa position dans la « hiérarchie » des vins de Chablis, ce Petit Chablis est encore une fois cette année un des vins les plus remarquables de la gamme. Les raisins sont issus d'une belle parcelle d'un seul tenant, de 3 hectares environ, sur le plateau dominant les coteaux de l'appellation Chablis. Les vignes, âgées entre 25 et 50 ans, s'appuient sur des sols minces et très calcaires. Ce Petit Chablis parcellaire, d'une magnifique précision et d'une densité impressionnante, contribue depuis longtemps à la réputation du Domaine Moreau-Naudet (tout comme d'autres grands « Petit » Chablis, comme ceux de Vincent Dauvissat ou Samuel Billaud pour ne citer qu'eux).

Malheureusement, en 2019, les rendements furent particulièrement réduits, d'autant que Virginie et son équipe se sont lancées depuis 2018 dans une vaste campagne de replantation de cette parcelle : Virginie a décidé pour l'avenir de privilégier des sélections clonales mieux adaptées aux fortes chaleurs et aux périodes de sécheresse de plus en plus fréquentes à Chablis, comme ailleurs en Bourgogne.

Vinifié sur levures indigènes et élevé en cuve pendant près de 18 mois (il a été mis en bouteille fin février dernier), il offre aujourd'hui une complexité aromatique, une densité de matière et une énergie étonnantes à ce niveau. Dès le premier nez, on plonge à la fois dans la sensualité du millésime et la fraîcheur iodée des terroirs chabliens : concentré d'algues marines, herbes coupées, cerfeuil et citronnelle, coulis de pêche jaune et de mangue, poire pochée, noyau d'abricot, mais aussi une huile de bergamote, des zestes de citron jaune et de kumquat, du coing... C'est un festival ! On finit, après une bonne aération, sur une touche minérale plus aérienne évoquant quelque poussière calcaire planant au-dessus du verre.

Dès l'entame de bouche, ample et souple, le vin nous régale de saveurs généreuses de poires Passe-Crassane ou Conférence, de pommes Granny et Reinette, de prune Reine-Claude. Un fruit enrobé d'une touche mentholée et anisée rafraîchissante, avant que des épices excitantes viennent occuper le devant de la scène. Poivre vert, sauge, clou de girofle et baie de genièvre annoncent une finale à la salinité franchement

stimulante.

Ce Petit Chablis offre une persistance impressionnante que ne renierait pas un 1<sup>er</sup> Cru ! Taillé pour la table, il vous ravira pour accompagner carrelet ou lieu jaune accompagné d'un beurre citronné et de quelques pommes vapeurs. Ou, d'ici 4 ou 5 ans, une succulente pûchouse Bourguignonne...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet vert

Nez : Frais et sensuel : concentré d'algues marines, herbes coupées, cerfeuil et citronnelle, coulis de pêche jaune et de mangue, poire pochée, noyau d'abricot, huile de bergamote, zestes de citron jaune et de kumquat, coing, poussière calcaire

Bouche : Ample et souple, sur des saveurs généreuses de poires Passe-Crassane ou Conférence, de pommes Granny et Reinette, de prune Reine-Claude. Une touche mentholée et anisée rafraîchissante. Longue finale stimulante, sur les épices.

Accords mets-vins : Encornets poêlés, filet de julienne ou de lieu jaune grillé accompagné d'un beurre citronné. Plus tard, une pûchouse bourguignonne.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques