

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2019



Virginie exploite une vingtaine de petites parcelles de vignes âgées d'une trentaine d'années, très majoritairement 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. Fidèle à une approche ultra-sélective, « haute-couture » en somme, Virginie ne vinifie que les plus beaux raisins issus des meilleurs terroirs, le reste partant au négoce.

Conformément aux principes mis en place par Stéphane, Virginie poursuit pour son Chablis dans la voie d'élevages longs et parfaitement fondus : le vin est principalement élevé en cuves, où il reste sur lies fines pendant 18 mois au moins, avant sa mise en bouteille. Ce qui frappe cette année, c'est la sensation d'équilibre qui se dégage en permanence entre fraîcheur chlorophyllienne et haute maturité du fruit. Le tout porté par un élan minéral et salin qui nous emmène très loin.

Au premier nez, on tombe sous le charme de notes délicates de fleurs blanches, de gazon mouillé par la rosée matinale, de marguerites et de violette, mais aussi de jeunes pousses de coriandre et de cerfeuil. Le sol s'exprime sur des évocations subtiles de poussière de roche et d'embruns iodés. Au fil de l'aération, le bouquet se pare d'une douceur sensuelle évoquant les fruits à noyau bien mûrs, le miel fin, la cire d'abeille et la crème fouettée. Plus on attend, plus le vin libère son énergie interne, portée maintenant par des notes épicées de bergamote, de gingembre et de baie de genièvre puis par des évocations d'agrumes, entre citron et pamplemousse.

En bouche, les agrumes se sont affirmés, autour de l'orange sanguine et du citron vert, tout comme une note acidulée de fruit de la passion. On se régale aussi d'une chair savoureuse évoquant prunes jaunes et pêches juteuses. La trame saline, tendue et iodée, donne des ailes à la longue finale.

Ce Chablis majuscule, qui nous rappelle cette année ceux de Vincent Dauvissat, vous réglera à table : dans sa jeunesse, on ira sur une terrine de poissons aux herbes fines. Dans 3 ans, il accompagnera parfaitement un dos de cabillaud en papillote, parsemé d'une pointe de curry et d'un zeste de citron, ou un bar cuit en croûte de sel servi avec son beurre citronné aux salicornes. Un régal...

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Frais et mûr : fleurs blanches, gazon mouillé, marguerite et violette, jeunes pousses de coriandre et de cerfeuil. Poussière de roche et embruns iodés. Fruits à noyau bien mûrs, miel et cire d'abeille, crème fouettée. Bergamote, gingembre, citron.

Bouche : Les agrumes s'affirment, autour de l'orange sanguine et du citron vert, une note acidulée de fruit de la passion. Chair savoureuse de prunes jaunes et de pêches juteuses. Une belle trame saline et iodée sur la finale.

Accords mets-vins : Aujourd'hui : tartare de poisson au gingembre, poivre blanc et cerfeuil, une terrine de poissons aux herbes fines, un saumon gravlax. Plus tard, un dos de cabillaud en papillote, avec une pointe de curry et d'un zeste de citron, un bar en croûte de sel



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques