

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Caractère Les Pargues - 2019



Depuis longtemps déjà, les Moreau-Naudet isolent cette cuvée parcelle issue de très vieilles vignes plantées sur l'excellent terroir des Pargues. Bien avant la classification des années 1930, ce terroir occupant une crête entre les premiers crus Montmains et Vosgros, était traditionnellement considéré à l'égal des autres futurs 1er crus de la rive gauche du Serein. Il partage d'ailleurs avec Montmains la même exposition et une nature de sol mince et caillouteuse, donnant aux vins qui en sont issus cette minéralité incisive et cette expression iodée tout à fait caractéristiques.

Virginie a la chance d'exploiter une magnifique parcelle de près d'un hectare de vieilles vignes, âgées aujourd'hui de 75 ans et profondément enracinées dans les couches profondes de marnes kimméridgiennes. Elles donnent généralement des raisins concentrés mais petits : en 2019, les rendements minuscules ont à peine dépassé 10 hectolitres ici...

Consciente du relief et de l'intensité naturelle de ce Chablis « Caractère », Virginie n'en élève que 10% seulement en fûts, le reste de la cuvée étant vinifié en cuves. Dès le premier nez, c'est bien la quintessence du terroir chablisien qui s'offre à nous dans un registre résolument maritime, entre coquilles d'huîtres, coquillages, algues juste sorties de l'eau et embruns frais et salins. La sensation de fraîcheur est parfaitement soulignée par une déclinaison d'herbes fines où l'on reconnaît le cerfeuil, la menthe et la coriandre. Le fruit est d'abord dominé par la pomme Reinette ou Granny, complétée de touches plus discrètes de poire et de prune Reine-Claude. Plus le vin s'aère, plus son caractère fruité s'affirme : on perçoit maintenant le citron jaune, l'abricot et même une note gourmande de mangue.

La bouche est dense et juteuse, ne cessant de gagner en puissance et en intensité : on démarre « mezzo voce » sur les fruits blancs avant de voir triompher les agrumes, autour du kumquat, du pomelo ou de l'orange, et le fruit de la passion. Très excitante, la finale se montre particulièrement sapide, avec cette franche salinité venue des profondeurs de la roche : elle nous fait saliver de longues secondes.

Un superbe Chablis, puissant et enlevé, qui vous ravira à table pour accompagner tout aussi bien un parmentier de cabillaud qu'une andouillette ou un saucisson brioché à la pistache et ses pommes vapeur.

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Caractère Les Pargues - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Frais et généreux : coquilles d'huîtres, coquillages, algues juste sorties de l'eau, embruns, cerfeuil, menthe et coriandre, pomme Reinette ou Granny, poire, prune Reine-Claude, citron, abricot et mangue.

Bouche : Dense et juteuse, on démarre sur les fruits blancs puis les agrumes, autour du kumquat, du pomelo ou de l'orange, et le fruit de la passion. Finale saline, longue et salivante.

Accords mets-vins : Un parmentier de cabillaud, une andouillette ou un saucisson brioché à la pistache accompagné de pommes vapeur.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

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