

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2019



Sur ce Premier Cru de la rive gauche du Serein, le Domaine exploite deux petites parcelles de vignes d'une trentaine d'années sur les lieux-dits Vaux-Miolot et Butteaux. Si le sous-sol se compose essentiellement de calcaires marneux riches en coquilles d'huîtres, la parcelle de Vaux-Miolot (un demi-hectare environ) présente la particularité de reposer sur des sols plus profonds et argileux, difficiles à travailler, mais qui vont apporter au vin un supplément de chair et de densité de texture. La vigne, exposée au Sud-Ouest, bénéficie en outre d'un très bon ensoleillement.

Pour toutes ces raisons, le Montmains est peut-être le vin du domaine qui se goûte le mieux dans sa jeunesse. Après un long élevage de 24 mois, en cuve, fûts et demi-muids, ce Montmains 2019 offre un équilibre remarquable entre grâce et sophistication florale, sensualité texturée du fruit bien mûr et vivacité des agrumes.

Le premier nez offre un profil à la fois aérien et gourmand : d'un côté, on pense à de petites fleurs blanches juste écloses, entre tilleul et œillet, à l'herbe fraîchement coupée, au cerfeuil et à la coriandre. De l'autre, on se délecte de notes de coulis de pêche blanche et de poire, de noisettes grillées, de beurre frais ou de crème fleurette. Très vite, cette atmosphère suave, voluptueuse, est ravivée par la tonicité des agrumes et des fruits exotiques, entre citron jaune, écorce de pamplemousse et kiwi.

Plus il avance, plus le vin se montre dans son élégante verticalité, sans fioriture et parfaitement équilibré : à certains égards, il semble même regarder du côté de Puligny-Montrachet.

On retrouve en bouche cette vérité du fruit, du terroir et du millésime, sans aucun artifice d'élevage. Il y a là de la mâche, une belle intensité de saveurs sur la poire, la prune jaune et des pommes Boskoop ou Reinette juste cueillies, et surtout ces fins amers excitants sur les papilles, qui évoquent les zestes d'agrumes et le poivre gris. La puissance fuselée de la finale et sa longueur exceptionnelle sont impressionnantes à ce niveau.

Un grand Montmains qu'il faudra impérativement attendre 4 à 5 ans : son intensité et sa puissance effilée n'en seront que plus grandes encore et devrait magnifier des viandes blanches délicates. On pense à un chapon aux chanterelles ou des ris de veau...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflets verts

Nez : Floral, gourmand : tilleul, œillet, herbe fraîchement coupée, cerfeuil et coriandre, une touche anisée. Des notes de coulis de pêche blanche et de poire, de noisettes grillées, de beurre et de crème fleurette. Citron jaune, écorce de pamplemousse, kiwi

Bouche : De la mâche, une belle intensité de saveurs sur des prunes et des pommes Boskoop ou Reinette, une touche de poivre noir qui excite les papilles, finale puissante, longue et fuselée. Salivante

Accords mets-vins : Saumon à l'oseille.
D'ici 4 ou 5 ans, un chapon aux chanterelles ou des ris de veau braisés...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques