

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



Le Premier Cru Vaillons est évidemment un des grands vins « signature » chez Moreau-Naudet. Il est issu de différentes parcelles, qui se complètent parfaitement et illustrent les nuances infinies qu'à son meilleur ce 1er cru est capable de refléter. Deux vignes se situent sur les secteurs de Roncière et des Epinottes, dans la partie basse du coteau, où les sols sont un peu plus riches en argiles et apportent au vin densité et rondeur.

Mais la parcelle la plus importante est une vieille vigne de plus de 75 ans située sur le secteur beaucoup plus calcaire et caillouteux de Sécher. Un sol qui marque le vin de son empreinte, lui donnant cette tension minérale, à la fois iodée et épicée, et cette fine amertume, typiques des meilleurs Vaillons. Ce terroir plutôt précoce a pleinement bénéficié de l'été chaud et sec pour donner des raisins certes petits mais très concentrés. La sensation de densité et de profondeur que le vin dégage aujourd'hui est exceptionnelle et donne à ce Vaillons de faux airs murisaltiens !

Après un élevage long de près de deux ans, le vin se livre aujourd'hui dans un registre à la fois sensuel, gourmand mais très excitant. On retrouve au premier nez cette signature iodée typiquement chablisienne, comme si d'innombrables et invisibles coquilles d'huîtres avaient été emprisonnées dans la bouteille ! Il se dégage du verre une énergie lumineuse, scintillante, avec ses notes aériennes et toniques de petites fleurs blanches, de jeunes pousses gorgées de chlorophylle, de coriandre, de citron, de zeste de pamplemousse ou de kiwi. Mais plus le vin s'aère, plus son profil évolue vers une dimension sensuelle et lascive : les fruits acidulés laissent peu à peu la place à des fruits jaunes, à une gelée de coing, une confiture d'abricot, un coulis de mangue. Les fleurs se montrent maintenant plus lascives, regardant du côté du mimosa et même du lys.

En bouche, le vin offre un volume considérable : enveloppant et texturé, il emplît le palais de saveurs de mangue, de pêche jaune et d'abricot résolument épicés. Le sol calcaire a donné cette année au vin des accents empyreumatiques : les fruits semblent flambés et s'accompagnent d'une myriade de notes de poivre gris, de piment, de safran ou de carvi. La finale, à la fois dense et tendue, avec ses évocations de fruits à noyau rôtis et d'écorce d'orange nous emmène du côté d'un Meursault Bouchères !

Un grand vin à encaver quelques années avant d'en profiter pleinement pour accompagner une viennoise de sole, une poularde pochée sauce Suprême, mais aussi des cannellonis à la ricotta. Et même des plats plus épicés, comme un poulet Tandoori ou un cari Réunionnais...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Maritime et sensuel : coquilles d'huîtres, petites fleurs blanches, jeunes pousses gorgées de chlorophylle, coriandre, citron, zeste de pamplemousse, kiwi. Puis les fruits jaunes, la gelée de coing, la confiture d'abricot, le coulis de mangue, le lys.

Bouche : Enveloppante et texturée en entame, elle emplit le palais de saveurs de mangue, de pêche jaune et d'abricots résolument épicés. Des accents empyreumatiques de fruits flambés, poivre gris, piment et safran. Finale dense sur l'écorce d'orange

Accords mets-vins : Une viennoise de sole aux champignons sauvages, une poularde pochée sauce Suprême, des cannellonis à la ricotta et speck. Et même une volaille tandoori.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.