

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



On l'a dit, Stéphane Moreau partageait de nombreux points communs avec ses illustres aînés, Vincent Dauvissat et les frères Raveneau. Dont celui de travailler des parcelles dans le célèbre Premier Cru Forêts, fameux terroir de la rive gauche du Serein que ces vigneron ont toujours refusé de « replier » en Montmains, comme c'était pourtant souvent le cas chez bon nombre de leurs confrères.

Virginie Moreau exploite ici une grande parcelle de 2 hectares de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans les sous-sols de calcaires riches en fossiles marins qui font la typicité des vins de Chablis.

Encore faut-il savoir traduire cette typicité dans toute sa finesse et sa complexité. Pour cela, Stéphane et désormais Virginie n'ont jamais ménagé leurs efforts : tout d'abord par un méticuleux travail des sols (labours, griffages) et l'abandon de tout traitement de synthèse, afin d'en préserver l'identité et la vitalité. Ensuite, par un contrôle strict des rendements et un souci constant de la juste maturité des raisins.

Enfin, par la mise au point d'un élevage « haute-couture » capable d'emmener le vin vers cet équilibre tant recherché entre l'expression du terroir et le style du vigneron. Pour cela, Stéphane avait fait le choix, depuis le millésime 2007, d'allonger à 24 mois la durée de ses élevages et de combiner l'usage des cuves, des fûts et des demi-muids, plus grands. Un choix perpétué par Virginie, avec constance, détermination et une vraie réussite.

Ce 1er Cru Forêts d'une grande complexité impressionne par sa puissance fuselée et son énergie tellurique. Densité sensorielle d'un côté, verticalité et finesse épicée de l'autre, il est profondément imprégné de son terroir argilo-calcaire. La gourmandise de son fruit évolue à l'aération vers des notes de coulis ou de confiture d'abricot, de coing, de poire et de marmelade à l'orange. Une touche viandée augure d'un avenir où l'on ne serait pas surpris de voir apparaître cette dimension truffée qui signe les grandes expressions chabliennes après quelques années en cave. Plus le vin s'aère, plus il gagne en complexité, se parant d'une dimension minérale et épicée complexe, autour de la bergamote, de la teinture d'iode, de la baie de genièvre, du poivre vert, d'une touche mentholée tendant vers le clou de girofle, du cumin ou de la pierre à fusil.

Déployant sa texture ample et soyeuse en bouche, le vin nous régale de saveurs de coulis de fruits blancs et jaunes, de mangue et de fruit de la passion, complétées là encore par de nombreuses épices, moins toniques mais plus sensuelles et caressantes qu'au nez : on pense au curcuma, aux

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

quatre épices ou au ras el-hanout. S'il est encore très jeune, ce superbe premier Cru Forêts déploie une finale d'une densité impressionnante : elle résonne dans le corps tout entier avec la puissance contenue d'un gong.

Cette fois, l'analogie avec le style des Chablis signés Raveneau nous paraît évidente ! Après un passage de 6 ou 7 ans en cave, ce délicieux Forêts vous réglera sur une côte de veau cuite au sautoir accompagnée d'une fricassée de girolles ou une poule au riz, avant d'enchaîner sur un Brie de Meaux truffé ! Un vin impressionnant.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : Mûr et complexe : coulis ou confiture d'abricot, de coing, de poire, marmelade à l'orange, bergamote, teinture d'iode, baie de genièvre, poivre vert, une touche mentholée tendant vers le clou de girofle, cumin, pierre à fusil. Une touche de miel.

Bouche : Texture ample et soyeuse, saveurs de coulis de fruits blancs et jaunes, de mangue et de fruit de la passion. des épices douces, entre curcuma, quatre épices et ras el-hanout. Densité et vibration puissante de la finale.

Accords mets-vins : Dans quelques années, une côte de veau cuite au sautoir accompagnée d'une fricassée de girolles ou une poule au riz, avant d'enchaîner sur un Brie de Meaux truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques