

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2018



Voici donc le seul Grand Cru du Domaine, mais quel Grand Cru ! Celui qui trône dans la partie centrale du coteau des grands crus et donne des vins mêlant merveilleusement puissance et raffinement : le Valmur. Dans cette micro-vallée d'une dizaine d'hectares, le domaine exploite une petite parcelle de 0.6 hectares, exposée plein Sud, où les vignes de plus de 40 ans s'immiscent dans un sol argilo-calcaire profond, avant d'atteindre les fameuses couches de marnes kimméridgiennes.

Ici, le soin apporté au sol et à la vigne est constant, les intrants chimiques absolument prohibés. La quête du vigneron, c'est celle d'un chardonnay parfaitement sain et mûr, aux plus justes équilibres. Après une année 2017 où la vigne avait été largement touchée par le gel, on renoue en 2018 avec une saison végétative bien plus calme et un été bien ensoleillé mais pas trop sec qui a permis aux raisins d'atteindre leur optimum de maturité. Les rendements sont restés limités mais néanmoins sensiblement supérieurs à 2017.

L'état sanitaire, la maturité physiologique et aromatique ainsi que les équilibres sucres-acidité des raisins frisaient la perfection ! Vient ensuite le temps d'une vinification douce et naturelle, puis d'un long élevage de 24 mois, pour 1/3 en fûts et demi-muids, et environ 2/3 en cuve. Comme Stéphane avant elle, Virginie Moreau recherche ainsi la plus belle harmonie entre pureté, intensité et complexité.

Ce Grand Cru Valmur d'une extraordinaire densité est bien sûr encore un peu comprimé à ce stade. Mais déjà, après une bonne aération dans le verre, on entraperçoit sa complexité et sa sophistication aromatique. Chèvrefeuille, verveine, miel d'acacia, une touche iodée évoquant les coquillages et le sel marin, le beurre frais, la noisette grillée et le praliné, les fruits blancs mûrs et juteux, le citron vert, la mandarine confite et même une touche de goyave... Ce géant en devenir déploie peu à peu ses ailes.

La densité et la profondeur de bouche sont stupéfiantes. Pourtant, malgré cette générosité propre au millésime, ce Valmur est parcouru d'une énergie phénoménale. Incroyablement actif sur le palais, tendu et salin, il ne cesse de stimuler autant nos sens que notre esprit. Quelle intensité ! Quel potentiel !

Vibrant, majestueux et tellurique, ce Grand Cru Valmur fera date dans la vie de l'amateur de très grands Chablis, à condition bien sûr de savoir l'attendre au moins 5 années supplémentaires. Et même 10, à l'idéal. Grandiose.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et sophistiqué :
Chèvrefeuille, verveine, miel d'acacia,
une touche iodée de coquillages et de sel
marin, le beurre frais, la noisette grillée et
le praliné, les fruits blancs, le citron vert,
la mandarine confite, goyave

Bouche : Dense, très profonde, gorgée
d'un fruit généreux mais dotée d'une
énergie saline phénoménale. Finale
interminable et ultra-stimulante.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans minimum,
il sera parfait avec un homard, en bisque
ou en navarin, un turbot rôti des Saint-
Jacques accompagnées d'un jus de
palourde truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques