

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2019



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. Malheureusement, en 2019, avec leur exposition au Sud, les vignes ont souffert de la sécheresse estivale et ont donné au final des rendements extrêmement bas : ce sont à peine 600 litres de jus qui ont pu être extraits des raisins de Valmur. Une situation d'autant plus regrettable que l'état sanitaire, la maturité physiologique et aromatique ainsi que les équilibres sucres-acidité des raisins frisaient la perfection !

Pour cette micro-cuvée, Virginie a fait le choix d'un élevage dans des petits contenants originaux : de toutes petites cuves inox en forme de fût. Elle a cherché ainsi à magnifier l'intensité aromatique et le relief naturel de son Valmur, sans aucun effet boisé qui, compte tenu des tout petits volumes, aurait risqué de trop marquer le vin.

Ce Grand Cru Valmur à l'aromatique complexe et élégante offre une extraordinaire densité crémeuse en bouche absolument renversante. Chèvrefeuille et jasmin, zestes d'agrumes confits, miel d'acacia, une touche iodée évoquant coquillages, algues et embruns, le beurre frais et la praline, les fruits blancs mûrs et juteux, le coulis de pêche et une touche de fruit de la passion... Ce géant en devenir commence à peine à déployer ses ailes.

Intense et profond en bouche, il enveloppe gracieusement le palais avant d'exciter les papilles avec sa trame acidulée et pierreuse, aux accents épicées évoquant les zestes d'agrumes et le poivre Timut. Incroyablement actif et énergique sur le palais, il déploie une finale intense, incroyablement longue et pénétrante.

Vibrant, majestueux et tellurique, ce Grand Cru Valmur fera date à condition de savoir l'attendre au moins 6 ou 8 ans. Monumental mais rarissime cette année...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et sophistiqué :
chèvrefeuille et jasmin, zestes d'agrumes
confits, miel d'acacia, une touche iodée
entre coquillages, algues et embruns, le
beurre et la praline, les fruits blancs mûrs
et juteux, le coulis de pêche, le fruit de la
passion

Bouche : Dense, très profonde, gorgée
d'un fruit généreux mais dotée d'une
énergie saline phénoménale. Finale
interminable et ultra-stimulante, entre
zestes d'agrumes, fruits à noyau et poivre
Timut.

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 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques