

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 2020



Joyau du domaine, uniquement produit lorsque le millésime le permet, voici incontestablement l'une des plus grandes expressions de ce que le chenin peut donner en moelleux : la richesse aromatique, la chair, l'élégance, la tension minérale, la persistance hors-norme, la phénoménale capacité de garde, tout y est !

Le Vouvray Moelleux Réserve est exclusivement issu de raisins passerillés ou botrytisés, récoltés par tries successives, grain par grain. Sur ce millésime 2020 particulièrement précoce, le botrytis a commencé à coloniser les grappes début septembre. Les raisins ont été patiemment sélectionnés, par tries successives, début octobre.

Vinification en fûts de plusieurs vins bien sûr, sur levures indigènes, élevage de 6 mois sans bâtonnage, suivi de 2 à 3 mois de repos dans les galeries naturellement thermo-régulées, creusées dans la falaise de tuffeau : ce qui prime ici, c'est une expression pure et naturellement racée du fruit et du terroir. Et quelle expression !

Aujourd'hui, le bouquet est bien sûr dominé par le fruit : on démarre sur d'étonnantes notes de petits fruits rouges confiturés, entre fraise et groseille. On pense à cette délicieuse mousse qui se forme à la surface quand la confiture est encore en train de cuire. Puis viennent des évocations de gelée de poire et de reine-claude, et même de pruneau, complétées de zestes confits, d'abricot et de mangue rôtie. Au-delà de la gourmandise et la concentration des arômes, on perçoit aussi de fines notes de fleurs séchées et d'infusions, de fougères et d'herbes hautes, de pain d'épices et de miel fin.

Ce n'est bien sûr qu'un début tant il est évident que ce superbe moelleux est parfaitement armé pour nous conter de formidables histoires dans 10, 20 ans ou bien plus ! Comme souvent avec les vins du Clos Naudin, on est aussi séduit par cette tension et cette énergie épicée que le vin dégage en bouche : à la fois fuselé et texturé, riche en extraits, enveloppant mais élancé, sensuel et aérien, il se pose en modèle d'équilibre. Avec son acidité mûre et salivante, et son sucre parfaitement intégré, il ne masque rien mais, au contraire, révèle la générosité du fruit confituré et l'empreinte saline du sol.

Un sommet ligérien, à encaver au moins 10 ans.

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Voluptueux et sophistiqué : gelée de poire et de coing, prune Reine-Claude, mais aussi les zestes confits, l'abricot, la mangue et une touche de fruit de la passion, fleurs séchées et infusions, fougères et herbes hautes, ambre, miel et pain d'épices

Bouche : Fuselée et texturée, riche en extraits, enveloppante mais élancée, sensuelle et aérienne. Un modèle d'équilibre. Avec son acidité mûre et salivante, et son sucre parfaitement intégré, elle révèle l'éclat du fruit et la salinité du sol.

Accords mets-vins : Seul bien sûr, mais aussi avec un foie gras poêlé, un tajine veau-amande-abricot ou bien avec un dessert comme une tatin de mangue, une amandine aux poires ou un ananas rôti et légèrement vanillé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2025 et jusqu'en 2050

Température de service : 9 à 10 °

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 à 3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille liquoreux (SR : 180 gr)

Cépage : Chenin

Alcool : 11.5°

Culture : Biologique