

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2020



Voici un Petit Chablis propre à faire pâlir d'envie bien des « Chablis » qui pourraient paraître si petits à côté...

Eu égard à sa position dans la « hiérarchie » des vins de Chablis, ce Petit Chablis est encore une fois un des vins les plus remarquables de la gamme. Les raisins sont issus d'une belle parcelle d'un seul tenant, de 3 hectares environ, sur le plateau dominant les coteaux de l'appellation Chablis. Les vignes, âgées entre 25 et 50 ans, s'appuient sur des sols minces et très calcaires. Ce Petit Chablis parcellaire, d'une magnifique précision et d'une densité impressionnante, contribue depuis longtemps à la réputation du Domaine Moreau-Naudet (tout comme d'autres grands « Petit » Chablis, comme ceux de Vincent Dauvissat ou Samuel Billaud pour ne citer qu'eux).

Virginie et son équipe se sont lancées depuis 2018 dans une vaste campagne de replantation de cette parcelle : Virginie a en effet décidé de privilégier, pour l'avenir, des sélections clonales mieux adaptées aux fortes chaleurs et aux périodes de sécheresse de plus en plus fréquentes à Chablis, comme ailleurs en Bourgogne.

En 2020, les vendanges furent ici aussi historiquement précoces. La mosaïque des terroirs fut bien respectée, avec des maturités qui s'égrenaient sans ordre établi, selon la date de floraison bien sûr, mais également en fonction des quelques pluies dont chaque parcelle a bénéficié ou non. Après un cycle de 90 à 100 jours respecté, les premiers jus se révélaient particulièrement gourmands et pleins de fraîcheur. Une promesse de grand millésime.

Avec ces notes finement citronnées précédant quelques fruits d'été à chair blanche et une minéralité crayeuse, le nez offre un profil parfaitement ciselé. Si on ajoute à ces premières impressions des nuances d'herbe fraîche, de cosses de haricot, de sauge et d'algues marines, on se rend vite compte de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la stature de ce Petit Chablis.

La bouche, toute en dentelle, convoque une acidité gracile, ténue mais assez présente pour dynamiser un jus frais et sapide. On se régale d'une matière vive et d'un milieu de bouche qui finit par déployer une certaine épaisseur. On se régale de franches expressions de poire Conférence, de prunelle, complétées de subtiles notes de tabac blond et de plantes tisanières. Ce jus aérien, plein de vie, semble issu de nappes phréatiques aux eaux cristallines. On pense maintenant à une promenade printanière entre pluie fine et exhalaisons de frondaisons humides. La finale offre de fines et tranchantes notes d'iode et de sel marin.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La vitalité de ce Petit Chablis s'accordera parfaitement avec des calamars farcis, un maigre ou une daurade en ceviche. On pensera tout aussi intuitivement à l'associer à une andouillette au Chaource ou, tout simplement, grillée au barbecue. Faites-vous plaisir !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet vert

Nez : Frais et sensuel : concentré d'algues marines, herbes coupées, sauge et cosse de haricot, coulis de pêche jaune et de mangue, poire, noyau d'abricot, zestes de citron jaune et de kumquat, prune verte, poussière de craie

Bouche : Ample et souple, sur des saveurs généreuses de poires Passe-Crassane ou Conférence, de pommes Granny et Reinette, de prune. Une touche mentholée et anisée rafraîchissante, une note d'infusion menthe-verveine. Longue finale stimulante, iodée et saline

Accords mets-vins : Calamars farcis, filet de julienne ou de lieu jaune grillé accompagné d'un beurre citronné. Un maigre ou une daurade en ceviche. Mais aussi une andouillette au Chaource ou, tout simplement, grillée au feu de bois.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques