

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2020



Nous sommes heureux de vous proposer pour la première fois un des plus prestigieux premiers crus de la rive droite du Serein, le fameux Montée de Tonnerre. Une des cuvées signées Moreau-Naudet les plus recherchées et extrêmement difficiles à se procurer...

Voisin du Grand Cru Les Clos, le climat de « Montée du Tonnerre » partage avec ce dernier la nature du sol de marnes calcaires extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses Exogyra Virgula, qui lui confère une intensité minérale mille fois démontrées.

Virginie exploite deux parcelles de 40 ares chacune : la première est plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans qui vont puiser très en profondeur cette empreinte iodée et saline typique. Sur la deuxième, les vignes ont une douzaine d'années et apportent au vin cet éclat fruité, pur et jaillissant.

Fidèle à l'approche insufflée par son défunt mari, elle poursuit sur la voie d'élevages très longs, d'une vingtaine de mois, majoritairement en cuves couplées à quelques fûts et demi-muids (pour moins d'un tiers de la cuvée). Des élevages peu interventionnistes qui laissent les équilibres naturels du vin se mettre tranquillement en place.

Parmi cette très belle collection 2020, le Montée de Tonnerre séduit par son intensité fouguese, avec une matière active, parfaitement fuselée autour d'une trame minérale, crayeuse et iodée, doublée d'une fraîcheur mentholée qui ajoute encore au dynamisme et à l'énergie que le vin procure.

Le nez s'ouvre sur la délicatesse de petites fleurs blanches et d'une note de miel d'acacia rapidement rejointes par des évocations toniques de citron vert et de pomme Granny juste tranchée. Les épices s'affirment, sur le poivre blanc, la baie de genièvre et une touche anisée de badiane : on reste clairement dans le registre de la fraîcheur et de l'énergie, parfaitement équilibré par une note plus onctueuse de crème fouettée, de yogourt à la poire ou à la pêche et de noisette. L'expression crayeuse et saline du sol vient parfaire un bouquet à la fois intense, élégant, porteur d'un bel élan de vie.

La bouche, bien qu'ample et profonde, est, elle aussi, traversée par ce souffle de fraîcheur et d'énergie qui stimule les papilles et nous projettent dans des paysages de bord de mer, rafraîchis par une brise printanière aux accents iodés. La trame du vin offre en milieu de bouche ce grain crayeux, fin et sapide, qui resserre le propos avant de nous laisser gentiment dériver vers une finale fraîche, sereine, aux accents mentholés.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Grand vin !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : Raffiné et tonique : petites fleurs blanches, une note de miel d'acacia, citron vert et pomme Granny juste tranchée, une touche onctueuse de crème fouettée, de yogourt à la poire ou à la pêche. Noisette. Poivre blanc, baie de genièvre, badiane.

Bouche : Ample et profonde, traversée par un souffle de fraîcheur et d'énergie nous projettent dans des paysages de bord de mer, rafraîchis par une brise printanière aux accents iodés. Un grain crayeux fin et stimulant, finale sapide aux accents mentholés

Accords mets-vins : Aujourd'hui, langoustines snackées ou sole grillée. Après quelques années de cave, une viennoise de sol au vieux comté, un risotto aux noix de Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques