

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2020



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 parcelle de 60 ares, 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 2020, avec leur exposition plein Sud, les vignes ont un peu souffert de la sécheresse estivale, donnant au final des rendements faibles. 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 ! Et que l'engouement pour ce Grand Cru de référence est planétaire...

Après un élevage de près de deux ans, ce Grand Cru Valmur sort à peine de ses langes : il laisse néanmoins déjà entrevoir la noblesse de ses origines, tant ici tout respire l'élégance, la profondeur et la puissance parfaitement contenue. Après une bonne aération, on plonge dans une aromatique complexe, à la fois sensuelle et raffinée. Tilleul et jasmin, zestes d'agrumes confits, miel d'acacia, une touche iodée évoquant coquillages, algues et embruns, le beurre d'Isigny, la crème Anglaise et la noisette, la pomme Reinette, le coulis de poire et la pêche juteuse, une touche de fruit de la passion, une autre de kiwi...

Incroyablement dense et profond en bouche, il enveloppe le palais avec une autorité naturelle à laquelle rien ne semble pouvoir résister. Puis il électrise les papilles avec sa trame acidulée et pierreuse, charriant écorces d'agrumes, poivres asiatiques et noyaux de fruits. Incroyablement actif et énergique sur le palais, il déploie une finale pénétrante, à la longueur majuscule.

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...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et sophistiqué : tilleul et jasmin, zestes d'agrumes confits, miel d'acacia, une touche iodée entre coquillages, algues et embruns, le beurre d'Isigny 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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques