

## Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis Caractère Les Pargues - 2020



Depuis longtemps déjà, les Moreau-Naudet isolent cette cuvée parcellaire issue de très vieilles vignes plantées sur l'excellent terroir des Pargues. Bien avant la classification des années 1930, ce terroir occupant une crête entre les premiers crus Montmains et Vosgros, était traditionnellement considéré à l'égal des autres futurs 1er crus de la rive gauche du Serein. Il partage d'ailleurs avec Montmains la même exposition et une nature de sol mince et caillouteuse, donnant aux vins une intense empreinte minérale et cette expression iodée tout à fait caractéristique.

Virginie a la chance d'exploiter une magnifique parcelle de près d'un hectare de vieilles vignes, âgées aujourd'hui de 75 ans et profondément enracinées dans les couches profondes de marnes kimméridgiennes. Elles donnent généralement des raisins concentrés mais petits : en 2020, les rendements n'ont guère dépassé les 20 hectolitres ici...

Consciente du relief et de l'intensité naturelle de ce Chablis « Caractère », Virginie n'en élève que 10% seulement en fûts, le reste de la cuvée étant vinifié en cuves. Dès le premier nez, c'est bien la quintessence du terroir chablisien qui s'offre à nous dans un registre à la fois très dense et résolument maritime, évoquant les algues et les huîtres de pleine mer. On croque dans la chair de fruits bien mûrs, entre coing, prune et pomme Canada, relevés d'une touche d'orange et de pamplemousse rosé.

Au fil de l'aération, la structure olfactive s'éclaircit : l'orange devient clémentine, la pomme Canada laisse place à la Reinette ou même la Granny-Smith. Une dimension végétale et chlorophyllienne s'élève maintenant au-dessus du verre évoquant d'épaisses frondaisons, à l'orée d'un bois, encore mouillées d'une pluie d'été. On pense également aux mousses et à l'écorce humide, mais aussi à quelques herbes fines juste cueillies, entre cerfeuil et ciboulette...

La bouche est dense, ample et juteuse, ne cessant de gagner en intensité de saveurs : les pommes sont rejointes par une poire juteuse, les agrumes s'expriment dans le registre de la marmelade mêlant orange, mandarine et citron vert. Plus on avance, plus on entre dans un univers d'épices, puissantes et tonifiantes, où l'on reconnaît la baie de genièvre, le poivre vert et le piment d'Espelette, complétés de nuances subtiles de safran et de sauge. La finale nous emporte dans un registre élan salin et acidulé, évoquant rhubarbe et citron confit. Sel, pierre et agrumes ne font qu'un, pour mieux nous faire saliver de longues secondes.

Un superbe Chablis, puissant et enlevé, qui vous ravira à table pour

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accompagner tout aussi bien un parmentier de cabillaud qu'une andouillette ou un saucisson brioché à la pistache et ses pommes vapeur. Après quelques années de cave, des suprêmes de volaille à la crème et aux champignons seront une excellente option.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis Caractère Les Pargues - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Dense, généreux : algues et huîtres de pleine mer, des fruits bien mûrs, entre coing, prune et pomme Canada, orange et pamplemousse rosé. Puis viennent la clémentine, la pomme Granny, des notes de mousse et d'écorce humide, le cerfeuil et la ciboulette

Bouche : Dense et juteuse, sur la pomme, la poire, la marmelade mêlant orange, mandarine et citron vert. Un univers épicé, autour de la baie de genièvre, du poivre vert, du piment d'Espelette, du safran, de la sauge. Finale intense entre sel et citron confit

Accords mets-vins : Un parmentier de cabillaud, une andouillette ou un saucisson brioché à la pistache accompagné de pommes vapeur. Après quelques années de cave, des suprêmes de volaille à la crème et aux champignons



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques