

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Montmains - 2020



Sur ce Premier Cru de la rive gauche du Serein, le Domaine exploite deux petites parcelles de vignes d'une trentaine d'années sur les lieux-dits Vaux-Miolot et Butteaux, pour un total de 60 ares environ. Si le sous-sol se compose essentiellement de calcaires marneux riches en coquilles d'huîtres, la parcelle de Vaux-Miolot présente la particularité de reposer sur des sols plus profonds et argileux, difficiles à travailler, mais qui vont apporter au vin un supplément de chair et de densité de texture. La vigne, exposée au Sud-Ouest, bénéficie en outre d'un très bon ensoleillement.

En 2020, les vendanges furent ici aussi historiquement précoces. La mosaïque des terroirs fut bien marquée, 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.

Après un long élevage de 24 mois, en cuve, fûts et demi-muids, ce Montmains 2020 offre un équilibre remarquable entre minéralité crayeuse, tonique et effilée, sophistication florale, sensualité texturée du fruit bien mûr et la vivacité des agrumes qui apporte à l'ensemble un élan prodigieux.

Le premier nez se dévoile dans un registre raffiné, aérien et gourmand : d'un côté, on pense à de petites fleurs blanches juste écloses, entre tilleul et acacia, à des notes de pollen et de miel fin, à l'herbe fraîchement coupée, à une nuance mentholée. Mais aussi à une empreinte crayeuse fraîche et effilée, évoquant des calcaires immaculés. De l'autre, on se délecte de notes de coulis de pêche et de poire, d'un soupçon d'ananas, agrémentés de beurre frais ou de crème fleurette. Très vite, cette atmosphère dense et voluptueuse, est ravivée par la tonicité des agrumes, autour du citron jaune, de l'écorce de pamplemousse et de l'orange sanguine.

On retrouve en bouche cette vérité du fruit, du terroir et du millésime, sans aucun artifice d'élevage. Il y a là une vraie densité de matière, avec de la mâche et du rebond, une belle intensité de saveurs sur la poire, la pêche jaune et la pomme Reinette, et surtout de fins amers excitants les papilles, qui évoquent les zestes d'agrumes et le poivre gris. La puissance fuselée de la finale et sa longueur exceptionnelle annoncent un avenir radieux. Nul doute que ce Montmains gagnera à séjourner au moins 5 ans en cave : un temps minimum pour qu'il commence à déployer ses ailes de géant. Très gros potentiel !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un grand Montmains qu'il faudra impérativement attendre 4 à 5 ans : son intensité et sa puissance effilée n'en seront que plus grandes encore. Il devrait magnifier des viandes blanches délicates. On pense à un chapon aux chanterelles ou des ris de veau...

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Montmains - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflets verts

Nez : Floral, gourmand : tilleul et acacia, pollen et miel fin, herbe fraîchement coupée, une note mentholée, poudre calcaire, coulis de pêche et de poire, ananas, beurre frais et crème fleurette, citron jaune, écorce de pamplemousse et orange sanguine

Bouche : Vraie densité de matière, avec de la mâche et du rebond, une belle intensité de saveurs sur la poire, la pêche jaune et la pomme Reinette, et surtout ces fins amers excitants, entre zestes et poivre gris. Finale puissante, longue et fuselée. Salivante

Accords mets-vins : Jeune, sur un saumon à l'oseille. D'ici 4 ou 5 ans, un chapon aux chanterelles ou des ris de veau braisés...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques