

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2021



La grande homogénéité des terroirs de perruches du domaine, situés exclusivement sur les premières côtes, justifie pleinement le choix des Foreau de ne pas réaliser de cuvées parcellaires, mais un seul Vouvray sec, portant en lui, dans la plus belle harmonie, toutes les nuances minérales et la structure qu'apportent ces sols d'argiles à silex, magnifiés par des vignes affichant une bonne quarantaine d'années en moyenne.

Ici comme dans de nombreux vignobles français, la saison 2021 ne fut pas une sinécure à la vigne. Il y eut d'abord cet épisode sévère de gel, entre les 4 et 8 avril, après un mois de mars exceptionnellement doux qui avait favorisé la sortie précoce des bourgeons : les Foreau ont rapidement compris que malgré tous les efforts qu'ils pourraient déployer à la vigne par la suite, les rendements seraient bien faibles. Puis vint un début d'été plutôt morose, accompagné d'une forte pression des maladies cryptogamiques. Les vigneronns ont dû lutter, sans jamais se décourager, pendant une bonne partie de la saison, dans le respect bien sûr des pratiques biologiques qui guident le travail des Foreau depuis de nombreuses années déjà. Rester opiniâtre, concentré et savoir s'adapter à chaque instant.

A force de patience, aidée par un mois d'août bien plus ensoleillé et un début d'arrière-saison clément et lumineux, les chenins ont finalement atteint de très belles maturités, pour une vinification uniquement en Vouvray sec, comme en 2019, mais avec un profil d'équilibres bien différents. Cette année, avec des raisins qui affichaient finalement un peu plus de 13° d'alcool potentiel, le vin de Philippe et Vincent joue la carte de la finesse aromatique, de la fraîcheur minérale et de la vibration effilée en bouche, sans manquer de chair et d'intensité. Un vin de raffinement et d'équilibre, parfaitement structuré pour s'épanouir pleinement après 10 années de cave !

Une autre conviction de Vincent et Philippe a aussi trouvé, cette année encore, sa parfaite traduction dans le vin : la pureté aromatique et la tension recherchée du chenin vouvrillon s'accommodent mal d'un contact prolongé avec le bois. C'est pourquoi, ils n'utilisent quasiment pas de bois neuf (moins de 5%) et pratiquent, après une fermentation lente sur levures indigènes, un élevage en fût de 300 litres assez court, d'environ 6 mois. Ils cherchent la pureté et la finesse d'expression du raisin, de son origine, de sa terre et de son millésime... et ils les trouvent !

Ce Vouvray sec 2021 renoue avec un noble classicisme, dans la plus grande tradition des chenins secs vibrants et épurés dans leur aromatique, tendue par cette arrête calcaire effilée qui excite méthodiquement chaque papille. On démarre sur des notes élégantes de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tilleul et de chèvrefeuille, couplées à une dimension chlorophyllienne fraîche évoquant de jeunes pousses de fougère, le cerfeuil ou la coriandre. L'expression des sols imprime une note de caillou mouillée et des touches de sel marin, tout à fait caractéristiques. Puis, le fruit s'affirme sur des notes franches de jus de poire et de noyau de pêche, complétées d'une touche citronnée tonifiante.

On retrouve une structure dynamique et toute en finesse, animée d'une vibration saline omniprésente. La bonne maturité du fruit apporte juste ce qu'il faut de rondeur à ce magnifique chenin aux contours particulièrement bien définis. On aime l'équilibre entre la chair fine et délicate du fruit et cette tension minérale au laser qui portera ce Vouvray sec très loin dans le temps. Un vin actif et excitant, faisant rejaillir à nouveau sur la finale une superbe qualité de fruits, sur les fruits blancs et les agrumes mûrs et juteux. La persistance est déjà là et ne manquera pas de s'affirmer au fil des années de garde.

Un grand Vouvray, qui donnera son meilleur dans 10 ans, sur un tartare de bar, un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fraîches, ou des sashimis de haut vol. A moins que vous ne préfériez un plateau de coquillages, suivi de langoustines juste snackées. La référence d'une appellation.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et minéral : caillou mouillé, sel marin, petites fleurs blanches (tilleul, acacia), jeunes pousses de fougères, de cerfeuil ou de coriandre, jus de poire, noyau de pêche, une touche de citron jaune. A l'aération, une note plus fumée.

Bouche : Dynamique, en finesse, animée d'une vibration saline. La bonne maturité du fruit apporte juste ce qu'il faut de rondeur. Bel équilibre entre la chair délicate du fruit, la tension calcaire excitante et une finale active, entre sels minéraux et agrumes

Accords mets-vins : Dans quelques années : un tartare de bar, un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fraîches, ou des sashimis de haut vol. A moins que vous ne préfériez un plateau de coquillages, suivi de langoustines juste snackées.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques