

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2021



Un incroyable Petit Chablis à la sensualité envoûtante, à la profondeur telle que l'on pénètre au plus profond de l'écorce terrestre, tout près d'une roche en fusion. Unique !

Eu égard à sa position dans la « hiérarchie » des vins de Chablis, ce Petit Chablis est encore une fois un des vins les plus remarquables de la gamme, et des plus singuliers ! Les raisins sont issus d'une belle parcelle d'un seul tenant, de 3 hectares environ, sur le plateau dominant les coteaux de l'appellation Chablis. Les vignes, âgées entre 25 et 50 ans, s'appuient sur des sols minces et très calcaires. Ce Petit Chablis parcellaire, d'une magnifique précision et d'une densité impressionnante, contribue depuis longtemps à la réputation du Domaine Moreau-Naudet (tout comme d'autres grands « Petit » Chablis, comme ceux de Vincent Dauvissat ou Samuel Billaud pour ne citer qu'eux).

Virginie et son équipe se sont lancées depuis 2018 dans une vaste campagne de replantation de cette parcelle : Virginie a en effet décidé de privilégier, pour l'avenir, des sélections clonales mieux adaptées aux fortes chaleurs et aux périodes de sécheresse de plus en plus fréquentes à Chablis, comme ailleurs en Bourgogne.

Après une année 2020 historiquement précoce, la nature semble avoir voulu faire le grand écart en 2021, revenant à des maturités bien plus tardives. Virginie et son équipe ont su patienter jusqu'au dernier tiers du mois de septembre pour laisser tout le temps aux baies de se gorgier en sucres et en arômes. La belle arrière-saison, au temps ensoleillé et aux nuits fraîches, a permis en outre de conserver de belles acidités dans les baies. Une promesse de grand millésime, mais aux rendements malheureusement très bas.

Dès le premier nez, on plonge dans un univers de volupté, gorgée de fruits estivaux très mûrs : on pense à des fruits blancs bien mûrs, au coulis de pêche jaune, à la mangue ou l'ananas rôtis au beurre, à une orange saupoudrée de quelques épices, entre cumin, muscade et curcuma. Des notes d'huile de bergamote, de poivre légèrement camphré et de cire liquide s'élèvent maintenant du verre. On ferme les yeux et on se laisse ensuite transporter dans des contrées orientales, au milieu de pots d'onguents et d'encens. Même l'expression de la roche prend ici des accents oléagineux. La sensualité se glisse à tous les étages de ce Petit Chablis à la puissance d'évocation peu commune.

Comme on pouvait s'y attendre, la bouche, ample, offre un volume de fruit considérable. La matière dense déploie de succulentes saveurs de pommes complotées, de prune jaune, de confiture de raisin ou d'abricot,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

teintées d'une note de liqueur à la fleur d'oranger. La puissance et la profondeur presque tellurique de la finale nous laissent sans voix ! La persistance, sur des notes de fruits à noyau et de zestes d'agrumes confits, est proprement stupéfiante à ce niveau. Il ne nous reste plus qu'à vous lancer un petit défi : faites goûter ce Petit Chablis à l'épreuve et vous serez certainement surpris de la diversité des propositions que vous feront vos amis... Pinot gris du Moenchberg ? Marsanne de Saint-Péray ? Puissant chardonnay de la Côte d'Or ou du Mâconnais?... Rien de tout cela, mais un singulier Petit Chablis signé Moreau-Naudet !

Un vin qui s'accordera parfaitement sur un parmentier de cabillaud, une lotte au safran, un sauté de veau à l'abricot sec ou au citron confit ou encore une andouillette aux champignons et à la crème de moutarde. Faites-vous plaisir !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet vert

Nez : Mûr, sensuel : fruits blancs, coulis de pêche jaune, mangue ou ananas rôtis au beurre, orange saupoudrée de quelques épices, entre cumin, muscade et curcuma. Huile de bergamote, poivre légèrement camphré et cire. Onguent précieux. Roche en fusion

Bouche : Ample, dense, gros volume de fruits. Succulentes saveurs de pommes composées, de prune jaune, de confiture de raisin ou d'abricot, teintées d'une note de liqueur à la fleur d'oranger. Finale puissante mêlant roche et zestes d'agrumes confits

Accords mets-vins : Taillé pour la table : calamars farcis, un parmentier de cabillaud, une lotte au safran, un sauté de veau à l'abricot sec ou au citron confit ou encore une andouillette aux champignons et à la crème de moutarde.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques