

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2016



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. Si le sous-sol se compose essentiellement de calcaires riches en coquilles d'huîtres, la parcelle de Vaux-Miolot (un demi-hectare environ) présente la particularité de reposer sur des sols plus profonds et argileux, difficiles à travailler, mais qui vont apporter au vin plus de gras et de richesse. La vigne, exposée au Sud-Ouest, bénéficie en outre d'un très bon ensoleillement.

Pour toutes ces raisons, le Montmains est peut-être le vin du domaine qui se goûte le mieux dans sa jeunesse. Après un long élevage de 24 mois, en cuve, fûts et demi-muids, ce Montmains 2016 fait figure de « miraculé » tant les calamités climatiques du printemps ne l'ont pas épargné. Mais les efforts à la vigne et la détermination sans faille de Virginie sont aujourd'hui largement récompensés : le vin nous a épatés par l'éclat incomparable de son fruit et sa minéralité gracieuse.

Le premier nez, très printanier, libère un cortège de notes florales et végétales, entre muguet, primevères, œillet, pollen de mimosa et gazon juste coupé... Les évocations de fruits blancs, frais, juteux, délicieusement savoureux révèlent une maturité absolument parfaite du raisin. On retrouve, dans une bouche vivante et pleine, une énergie communicative, qui vient tout autant du fruit (avec ces saveurs rafraîchissantes de poire et d'agrumes) que du sol. Poivrée, légèrement musquée, avec une touche légère évoquant la cannelle, la finale, plus empyreumatique que sur les autres premiers crus, met à l'honneur le sol calcaire et marneux.

Nous ne doutons pas que la densité et l'allonge de ce vin impressionneront aujourd'hui comme demain les amateurs les plus avisés, et même les plus blasés... à supposer que l'on puisse être blasé par les crus signés Moreau-Naudet !

A la fois brillant, fruité et minéral, plein de mâche, toujours intense et puissant, ce Premier Cru Montmains fait lui aussi partie de la catégorie des grands vins. Un pur régal pour accompagner les poissons les plus fins ou de belles viandes blanches en sauce crémeuse.

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets verts

Nez : Muguet, primevères, œillet, pollen de mimosa et gazon juste coupé. Poire, agrumes. Poivre blanc, musc, cannelle. Une touche pierreuse.

Bouche : Pleine, vivante et énergique. Finale longue et empyreumatique, bien marquée par le sol.

Accords mets-vins : Sole meunière, sandre au beurre blanc. Blanquette de lotte mais aussi de veau. Risotto aux langoustines. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques