

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Caractère Les Pargues - 2018



Depuis longtemps déjà, les Moreau-Naudet isolent cette cuvée parcelle 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 1^{er} 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 qui en sont issus cette minéralité incisive 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 plus de 70 ans et profondément enracinées dans les couches profondes de marnes kimméridgiennes. Elles donnent généralement des raisins concentrés mais petits, les rendements ne dépassant ici que très rarement 15 hectolitres par hectare...

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. Le premier nez imbrique à merveille la fraîcheur minérale de ce terroir et la générosité fruitée du millésime. On oscille entre le caillou mouillé, les embruns, la pulpe de citron et le zeste de mandarine d'un côté, la crème de fruits blancs, le brugnion et même la goyave de l'autre. De-ci, de-là flottent quelques délicates notes florales, entre tilleul, petites fleurs des champs et cerfeuil.

La bouche est vive et épicée : si l'entame se montre plutôt charnue et ample, le vin se resserre ensuite, parcouru par une énergie saline fort stimulante. Personnalité affirmée, équilibre remarquable, finale percutante, d'une longueur impressionnante : ce Chablis Caractère Les Pargues joue clairement dans la cour des grands et se hisse sans problème au niveau d'un Premier Cru. Le potentiel de garde est évident : il serait dommage de ne pas le laisser reposer en cave au moins 3 ans pour commencer à profiter de sa complexité minérale...

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Caractère Les Pargues - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Frais et généreux : caillou mouillé, embruns, pulpe de citron et zeste de mandarine, crème de fruits blancs, brugnon et goyave. Quelques délicates notes florales : tilleul, fleurs des champs et cerfeuil.

Bouche : Vive et épicée : si l'entame se montre plutôt charnue et ample, le vin se resserre ensuite, parcouru par une énergie saline fort stimulante. Longue finale poivrée et percutante

Accords mets-vins : Aujourd'hui : tartare de langoustines, cerfeuil et baies roses.
Demain : sandre au beurre blanc.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques