

## Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2018



Nous sommes heureux de vous proposer ce véritable bijou, sur un millésime 2018 introuvable aujourd'hui. C'est un concentré de douceur florale et miellée, d'énergie fruitée et d'expression saline et empyreumatique des calcaires. Le prestigieux terroir de la rive droite du Serein est ici parfaitement sublimé.

Voisin du Grand Cru Les Clos, le climat de « Montée du Tonnerre » partage avec ce dernier la nature du sol de marnes calcaires extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses *Exogyra Virgula*, qui lui confère une intensité minérale mille fois démontrée.

Virginie exploite deux parcelles de 40 ares chacune : la première est plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans qui vont puiser très en profondeur cette empreinte iodée et saline typique. Sur la deuxième, les vignes ont une douzaine d'années et apportent au vin cet éclat fruité, pur et jaillissant.

Fidèle à l'approche insufflée par son défunt mari, elle poursuit sur la voie d'élevages très longs, d'une vingtaine de mois, majoritairement en cuves couplées à quelques fûts et demi-muids (pour moins d'un tiers de la cuvée). Des élevages peu interventionnistes qui laissent les équilibres naturels du vin se mettre tranquillement en place.

Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer aujourd'hui quelques précieux flacons d'un millésime 2018 rayonnant et généreux, marqué par un été chaud et ensoleillé, ayant permis d'atteindre de belles maturités, expressive, concentrées. La récolte était enfin plutôt généreuse, après une succession d'années marquées par d'importants déficits de rendements : l'état sanitaire des raisins étaient splendide, tout comme leur concentration aromatique et leurs équilibres entre sucres et acidités.

Cet intense Premier Cru offre un bouquet jaillissant et complexe où s'entremêlent des notes de pain frais et de brioche, l'éclat gourmand du fruit autour de la pomme, d'une prune jaune un peu acidulée, du jus d'ananas, de la poire et de la mangue. Des notes d'eucalyptus et de verveine précèdent de suaves touches de miel et de fleurs blanches. On aime la sensation de fraîcheur que dégage au nez son empreinte minérale autour d'évocations de caillou mouillé et de pétrichor. Tout comme les touches énergisantes de citron vert et de zeste d'orange.

En bouche, la roche triomphe : on sent littéralement la présence de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

calcaires actifs, qui donne à l'attaque son caractère éminemment salin et empyreumatique. Un puissant courant épicé anime une matière pourtant dense. La rétro-olfaction voit le retour sensuel et élégant de la dimension florale du vin : on pense à un lumineux miel de fleurs, au jasmin et au bouton de rose. La finale, longue et complète, imbrique à merveille l'empreinte saline du sol avec la suavité gourmande d'un sirop de pêche et de fruit de la passion. C'est magnifique.

Un joyau, pratiquement introuvable.

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : Raffiné et tonique : petites fleurs blanches, une note de miel d'acacia, citron vert et pomme Granny juste tranchée, une touche onctueuse de crème fouettée, de yogourt à la poire ou à la pêche. Noisette. Poivre blanc, baie de genièvre, badiane.

Bouche : Ample et profonde, traversée par un souffle de fraîcheur et d'énergie nous projettent dans des paysages de bord de mer, rafraîchis par une brise printanière aux accents iodés. Un grain crayeux fin et stimulant, finale sapide aux accents mentholés

Accords mets-vins : Aujourd'hui, langoustines snackées ou sole grillée. Après quelques années de cave, une viennoise de sol au vieux comté, un risotto aux noix de Saint-Jacques.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques