

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Vaillons - 2021



Le Premier Cru Vaillons est évidemment un des grands vins « signature » chez Moreau-Naudet. Il est issu de différentes parcelles, qui se complètent parfaitement et illustrent les nuances subtiles et la complexité qu'à son meilleur ce vaste premier cru est capable de refléter.

Deux vignes se situent sur les secteurs de Roncière et des Epinottes, dans la partie basse du coteau, où les sols sont un peu plus riches en argiles et apportent au vin densité et rondeur. Mais la parcelle la plus importante est une vieille vigne de plus de 75 ans située sur le secteur beaucoup plus calcaire et caillouteux de Sécher. Un sol qui marque le vin de son empreinte, lui donnant cette tension minérale, à la fois iodée et épicée, et cette fine amertume, typiques des meilleurs Vaillons. Ce terroir plutôt précoce lui donne même de faux airs « côte-d'oriens » !

Adeptes comme Stéphane avant elle d'élevages longs, Virginie a laissé ce magnifique Vaillons peaufiner tranquillement ses équilibres pendant deux ans, d'abord en fûts et demi-muids, puis en cuves.

Dès le premier nez, qui balance entre chien et loup, on perçoit la belle complexité et l'envergure de ce Premier Cru. Les épices et les fleurs blanches dominent les premières impressions. Des notes d'essence de fleurs, autour du jasmin, se conjuguent à des nuances toniques d'herbe fraîche légèrement mentholée, de gazon, de coriandre et d'aneth. Après une petite agitation, on perçoit maintenant, s'élevant en fins tourbillons, des notes calcaires poudrées, aux accents iodés, mais aussi des arômes suaves et affriolants d'abricot, de poire pochée, de pêche et de gaufre tiède. Une stimulante touche de zeste d'orange éclate subrepticement au-dessus du verre. On aime la belle dualité entre fraîcheur et maturité.

La bouche est ferme et généreuse à la fois. On rougit de plaisir en croquant dans les fruits blancs frais, le citron jaune mûr, la clémentine subtilement acidulée. Noisettes et amandes imprègnent délicatement le milieu de bouche, à la texture fluide et satinée. On retrouve également cette dimension herbacée et chlorophyllienne fraîche et tonique. Tout du long, c'est bien la roche et son énergie tellurique qui constitue cependant la trame de ce magnifique Vaillons. L'expression minérale, intense et iodée, s'immisce dans les moindres recoins pour mieux vous faire saliver. Quel élan !

Dans sa jeunesse, ce premier cru Vaillons se révélera sur une sole grillée, un gravlax de saumon ou encore quelques croquettes de flétans fumés. Dans 3 à 5 ans, on se réglera d'une association avec une poularde pochée sauce Suprême ou encore des filets de poulet panés à la pistache et au citron confit.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Vaillons - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Maritime, chlorophyllien et mûr :
coquilles d'huîtres et embruns, petites
fleurs blanches, jeunes pousses gorgées
de chlorophylle, pousses d'ortie, aneth,
coriandre fraîche ainsi qu'une note
mentholée, abricot mûr, poire pochée,
gaufre tiède

Bouche : Attaque ferme et généreuse. On
croque dans les fruits blancs frais, le
citron jaune mûr, la clémentine
subtilement acidulée. Texture fluide,
satinée. Amande et notes herbacées.
Expression rocailleuse et iodée, très
salivante. Longue finale saline

Accords mets-vins : Jeune, sur une sole
grillée, un gravlax de thon ou de saumon,
ou encore quelques croquettes de flétans
fumé. Une viennoise de sole aux
champignons sauvages, une poularde
pochée sauce Suprême, des cannellonis à
la ricotta et speck.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou
carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.