

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis Grand Cru Valmur - 2021



Voici donc le seul Grand Cru du Domaine, mais quel Grand Cru ! Celui qui trône dans la partie centrale du coteau des grands crus et donne des vins mêlant merveilleusement puissance et raffinement : le Valmur. Dans cette micro-vallée d'une dizaine d'hectares, le domaine exploite une parcelle de 60 ares, exposée plein Sud, où les vignes de plus de 40 ans s'immiscent dans un sol argilo-calcaire profond, avant d'atteindre les fameuses couches de marnes kimméridgiennes.

Ici, le soin apporté au sol et à la vigne est constant, les intrants chimiques absolument prohibés. La quête du vigneron, c'est celle d'un chardonnay parfaitement sain et mûr, aux plus justes équilibres. Malheureusement, en 2021, malgré leur exposition plein Sud, les vignes n'ont pas été épargnées par le gel d'avril. Les rendements très faibles rendent ce joyau encore plus difficile à trouver qu'à l'accoutumée.

Après un élevage de près de deux ans, ce Grand Cru Valmur sort à peine de ses langes : il laisse néanmoins déjà entrevoir la noblesse de ses origines, tant ici tout respire l'élégance, la profondeur et la puissance parfaitement contenue. Son jus vibrant est parcouru d'une sensation d'énergie fuselée, d'élan frais, salin, exaltant et hors du commun.

Après une bonne aération, on plonge dans une aromatique complexe et raffinée. Tilleul, fleurs de citronnier et d'oranger, miel d'acacia, feuille de menthe et d'eucalyptus, une touche iodée évoquant coquillages, algues et embruns, une note lactée de crème d'Isigny, la noisette et le pain frais, la pomme Reinette ou Granny, la pêche de vigne, le zeste d'orange, une touche de fruit de la passion, une autre de kiwi...

Fuselé, vibrant et profond en bouche, il s'empare de nos papilles en émoi avec une autorité naturelle à laquelle rien ne semble pouvoir résister. Il les électrise ensuite avec sa trame acidulée et pierreuse, charriant écorces d'agrumes, poivres citronnés et noyaux de fruits. Incroyablement actif et énergique sur le palais, il déploie une finale pénétrante, à la fois iodée et florale, à la longueur majuscule.

Tonique et majestueux, ce Grand Cru Valmur fera date. Il faudra l'attendre au moins 6 ou 8 ans. Essentiel mais rarissime.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis Grand Cru Valmur - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe et sophistiqué : tilleul, fleurs de citronnier et d'oranger, miel d'acacia, feuille de menthe et d'eucalyptus, une touche iodée, crème d'Isigny, noisette, pain frais, pomme Reinette, fruit de la passion, kiwi, pêche de vigne, zeste d'orange

Bouche : Dense, très profonde, gorgée d'un fruit généreux mais dotée d'une énergie saline et zestée phénoménale. Finale interminable et ultra-stimulante, entre zestes d'agrumes, fruits à noyau et poivre Timut.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans minimum, il sera parfait avec un homard, en bisque ou en navarin, un turbot rôti des Saint-Jacques accompagnées d'un jus de palourde truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques