Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2022

La grande homogénéité des terroirs de perruches justifie pleinement le choix des Foreau de ne pas réaliser de cuvées parcellaires, mais un seul Vouvray sec, portant en lui, dans la plus parfaite harmonie, toutes les nuances minérales et la structure qu'apportent ces sols d'argiles à silex.

Autre conviction de Philippe Foreau largement partagée aujourd'hui par son fils, Vincent : la pureté aromatique et la fraîcheur naturelle du chenin vouvrillon s'accommodent mal d'un contact prolongé avec le bois. C'est pourquoi, ici, on n'utilise quasiment pas de bois neuf (à peine 5%) et l'on pratique, après une fermentation lente sur levures indigènes, un élevage en fût assez court, de 6 mois. Les Foreau cherchent avant tout la pureté d'expression du raisin, de son origine, de sa terre et de son millésime... et il la trouve avec une régularité et une précision sans faille !

Ce millésime 2022, que l'on aurait pu attendre riche et solaire, révèle aujourd'hui un éclat et un équilibre absolument somptueux, dans le registre de la finesse, de l'élégance et d'un toucher soyeux.

La cire, le miellat et le pollen se mêlent aux notes de figue, de coing, mais aussi de zestes de clémentine et de citron jaune. Quelques fleurs blanches comme l'acacia font ensuite leur apparition. La cannelle et le safran renforcent la complexité du vin. Sensations de fraîcheur et de vivacité ne nous quittent pas : on pense à de jeunes pousses mouillées par la rosée du matin, à la menthe, à un lit de fougère verte mais également à une pointe de sauge. L'expression du sol s'affirme progressivement sur des notes délicatement fumées de silex et de tuffeau.

La bouche est imprégnée d'éléments maritimes, comme balayée par les embruns. La tension est palpable et repose sur des amers justes et délicats. L'imprégnation minérale allonge et densifie le milieu de bouche. Le jus ciselé et dynamique charrie les saveurs de peau de mandarine. Les fruits blancs bien mûrs et la prune jaune apportent une douceur raffinée à ce magnifique Vouvray. Cela reste sec mais empreint d'une matière caressante. La finale poudreuse semble s'enrouler autour de galets humectés par les embruns salés. Le jus impeccablement mûr et durablement marqué par son sol, semble remonter d'une résurgence après avoir serpenté au coeur de la roche.

S'il offre un potentiel de garde évident, on pourra néanmoins l'apprécier dans sa jeunesse sur des langoustines snackées servies avec une émulsion citronnée, un bar mariné au citron vert et à la grenade, une lotte à la citronnelle ou encore un sashimi.

Un modèle pour le millésime et pour l'appellation.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Elégant, complexe : cire, miellat et pollen, figue, coing et prune jaune, zestes de clémentine et de citron jaune, acacia, fougères mouillées de rosée, feuille de menthe, sauge, note poudrée de craie

Bouche : Dynamique, sur une attaque saline et maritime. Amers subtils à la relance. Un jus vif mais dense, entre peau de clémentine, poire bien mûre et mirabelle. Finale poudreuse, saline, imprégnée par la roche

Accords mets-vins : Des langoustines snackées servies avec une émulsion citronnée, un bar mariné aux grenades, une lotte à la citronnelle ou encore un sashimi de bar, thon et daurade

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique