

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Demi-Sec - 2022



On doit aux sols d'argiles à silex et à la haute maturité du fruit l'impeccable structure de ce Vouvray demi-sec et sa densité. Mais on doit aussi aux talents de vinificateurs de Philippe et Vincent Foreau d'avoir su révéler, sur ce millésime pourtant solaire, cette sensation de délicatesse et d'énergie que l'on ressent tout au long de la dégustation.

Le célèbre critique Michel Bettane voit dans le Vouvray demi-sec, « la véritable identité du Clos Naudin ». C'est effectivement dans cet équilibre tendre que l'identité du sol, subtilement crayeuse, fumée, se révèle avec la plus d'éclat, dans un pas de deux exaltant avec la douceur du fruit.

La grande pureté d'un fruit à peine cueilli s'impose immédiatement, le nez à peine posé au-dessus du verre. On perçoit clairement les superbes marqueurs du chenin bien mûr sur des notes de coing, de citron légèrement confit, mais aussi des expressions franchement tonifiantes de zeste de clémentine et de fruit de la passion. La poire Comice, charnue et juteuse, dont on devine la texture finement granuleuse, vient renforcer ces premières impressions de pureté du fruit, de fraîcheur originelle. On perçoit quelques belles fragrances de cire, de pollen mais également de coquille d'huître. Les agrumes continuent de scintiller en arrière-plan, dans cet univers de lumière et d'éclat.

Contrecarrant presque le nez, la bouche de ce demi-sec offre une tension d'une grande rareté et repose sur une parfaite acidité. La dimension calcaire et saline s'immisce dans la danse : elle lézarde l'onctuosité du nectar, pour lui donner une échine saillante et un vrai dynamisme. Des amers, tirant sur les écorces d'agrumes, et quelques notes lorgnant du côté de la pierre à fusil et du silex subliment la finale. C'est magnifique.

Les possibilités d'accords sur ce grand demi-sec sont infinies, ou presque. On privilégiera peut-être une cuisine orientée sur le sucré-salé comme un boudin blanc aux pommes, une canette rôtie à la pêche ou un tajine de veau à l'abricot. Mais on pense aussi à des plats d'inspiration Thaïlandaise, avec des gambas au lait de coco, citronnelle, galanga et coriandre. Autre option : des langoustines snackées ou un homard rôti au beurre d'agrumes.

Un must.

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Demi-Sec - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée brillante

Nez : Floral, sensuel : fleurs blanches et jaunes, jonquille et mimosa, pollen, miel de genêt et pâte d'amande, coulis de poire, pâte de coing, confiture de mirabelles et d'abricots, une touche citronnée, verveine, sauge.

Bouche : L'équilibre est remarquable entre ce volume texturé typique du millésime, qui enveloppe le palais en entame avant de laisser place à cette vibration saline et acidulée puisée dans les sous-sols de tuffeau.

Accords mets-vins : Un saumon gravlax ou des ris de veau croustillants au miel et caramel d'agrumes. Un quasi de veau cuit à basse température, jus à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 21 gr)

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques