

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Méthode Traditionnelle Extra-Brut - 2019



C'est une des « marques de fabrique » du Clos Naudin : continuer à faire vivre, avec un brio inégalé dans l'appellation, la vieille tradition vouvronne du vin à fines bulles ! Les Foreau excellent tout particulièrement à élaborer ces Vouvrais Bruts sur les millésimes plutôt tardifs, aux équilibres frais et toniques. Ce millésime 2019 est ainsi le premier à sortir de leurs caves depuis le 2014 ! Un millésime qui a permis au chenin de conserver acidité et fraîcheur, deux éléments essentiels pour élaborer un vin effervescent subtil, capable de traverser les années, porté par une trame minérale vibrante sur le palais.

Les Foreau privilégient pour l'élaboration de leur vin pétillant la production des plus jeunes vignes du domaine, qui ont entre 15 et 20 ans. Toujours plantées, bien sûr, sur les sols de perruches, ces argiles à silex qui recouvrent le sous-sol calcaire de tuffeau.

Adeptes de la double fermentation (méthode champenoise), Philippe et Vincent Foreau ne lésinent pas sur les moyens pour faire de ce Vouvray brut un véritable modèle pour l'appellation. Après une première fermentation en cuve inox, le vin passe ensuite 3 mois en fûts (sans bois neuf), pour gagner en relief. Vient ensuite le temps de la mise en bouteille et de la prise de mousse.

Mis en bouteille au printemps 2020, cet Extra-Brut a ensuite vieilli 3 ans dans les galeries de tuffeaux... soit largement aussi longtemps que de nombreux champagnes. Le temps qu'il faut pour que le vin trouve son point d'harmonie, entre vivacité, douceur et éclat du fruit, et cette empreinte minérale laissée par le sol. Le dosage est faible : cette bulle affiche, sur ce millésime, un profil « extra-brut ».

Dès l'ouverture, on sent une grande délicatesse, avec un nez élégant et subtil, qui mêle les fleurs blanches, la noisette et la poudre d'amande, la craie, la pomme Granny, la poire et les zestes d'agrumes, entre citron jaune et mandarine, qu'accompagnent quelques nuances toastées et une discrète évocation de miel. On retrouve en bouche cette vivacité et cette énergie prodigieuse propres aux vins du Clos Naudin : les bulles sont fines et vivifiantes, la trame minérale et saline bien présente et la droiture impeccable, adoucie par de délicates notes oxydatives autour de la cire d'abeille et de la noisette.

Un pétillant à la fois vineux, avec ses franches saveurs de fruits blancs, de prune et de pêche, racé et raffiné, à déguster en apéritif, pour accompagner rillettes de volaille, terrines de poisson, saumon fumé,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

bulots ou feuilletés au sésame ! Une belle alternative à bien des champagnes de la Côte des Blancs.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Méthode Traditionnelle Extra-Brut - 2019



Dégustation et accords

Robe : Fines bulles, or pâle

Nez : Très élégant et frais : fleurs blanches, la noisette, la craie, la pomme Granny, la poire et les zestes d'agrumes.
Toast, miel fin.

Bouche : Energique et équilibrée : les bulles sont fines et vivifiantes, saveurs pleines de fruits jaunes, une trame minérale bien présente (pointe iodée et saline sur la finale). Droite et traçante, elle purifie.

Accords mets-vins : En apéritif, avec des rillettes de volaille, terrines de poisson, saumon fumé, feuilletés au sésame, crevettes grises, bulots...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération préalable
(1/4 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2019

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Chenin

Culture : Biologique