

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2015



Autre Premier Cru de la rive gauche du Serein, le Domaine exploite ici une petite parcelle d'un demi-hectare de vignes d'une trentaine d'années sur le lieu-dit Vaux-Miolot. Si le sous-sol se compose essentiellement de calcaires riches en coquilles d'huîtres, cette parcelle présente la particularité de reposer sur des sols plus profonds et argileux, difficiles à travailler, mais qui vont apporter au vin plus de gras et de richesse. La vigne, exposée au Sud-Ouest, bénéficie en outre d'un très bon ensoleillement.

Pour toutes ces raisons, le Montmains est peut-être le vin du domaine qui se goûte le mieux dans sa jeunesse. Après un long élevage de 24 mois, en cuve, fûts et demi-muids, ce millésime 2015 séduit immédiatement par sa générosité et son fruit particulièrement gourmand.

On tombe sous le charme de cette belle maturité d'arômes qui rappelle presque un Meursault, avec ces notes de fleurs blanches, de cire, de miel fin accompagné de fruits bien mûrs voire confits. Mais, ne vous y trompez pas, dès l'attaque en bouche, on retrouve la fraîcheur, l'énergie et la précision d'un grand Chablis. A la fois séduisant, plein de mâche, toujours intense et puissant, ce Premier Cru Montmains est doté d'une très grosse allonge et évoluera parfaitement dans les 5 ou 7 ans à venir.

Ce vin, c'est un peu une main de fer dans un gant de velours, une alliance aboutie et particulièrement harmonieuse du yin et du yang, qui ne manquera pas de vous surprendre et de vous séduire. Un pur régal pour accompagner poissons ou viande blanche en sauce crémeuse.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Montmains - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille.

Nez : Acacia, chèvrefeuille. Cire, miel.
Zestes d'agrumes confits. Poire et pêche
compotée. Orange amère. Légèrement
poivré et iodé

Bouche : Attaque fraîche et énergique.
Bouche intense, puissante et très précise.
longue finale portée par de beaux amers
et une minéralité épicée.

Accords mets-vins : Sole meunière,
sandre au beurre blanc. Blanquette de
lotte mais aussi de veau. Gambas
mijotées au lait de coco. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques