

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



On l'a dit, Stéphane Moreau partageait de nombreux points communs avec son illustre aîné, Vincent Dauvissat, dont celui de travailler des parcelles dans les Premiers Crus Vaillons et Forêts. Dans ce dernier, le domaine exploite une grande parcelle de 2 hectares de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ces sous-sols de calcaires riches en fossiles marins qui font la typicité des vins de Chablis.

Encore faut-il savoir traduire cette typicité dans toute sa finesse et sa complexité. Pour cela, Stéphane Moreau n'a jamais ménagé ses efforts : tout d'abord par un méticuleux travail des sols (labours, griffages) et l'abandon de tout traitement chimique, afin d'en préserver l'identité et la vitalité. Ensuite, par une limitation des rendements et un souci constant de la juste maturité des raisins. Enfin, par la mise au point d'un élevage « haute-couture » capable d'amener le vin vers cet équilibre tant recherché entre l'expression du terroir et le style du vigneron. Pour cela, Stéphane Moreau a fait le choix, depuis le millésime 2007, d'allonger à 24 mois la durée de ses élevages et de combiner l'usage des cuves, des fûts et des demi-muids, plus grands.

Même si ce Chablis 1^{er} Cru Forêt est encore très jeune, il montre d'ores et déjà sa profondeur, sa complexité et son éclat. Le nez, à la fois plein et subtil, nous livre une succession d'arômes floraux, lactiques, fruités et minéraux qui s'entremêlent : crème de citron, citron vert, pomme au four, orange sanguine, cerfeuil, coquillages, poivre blanc et gris. La bouche se fait plus expressive encore, délivrant dans un superbe équilibre une chair svelte, à la juste tension, doublée d'une irrésistible sensualité aux saveurs de crème de lait et de lassi.

Son potentiel de garde sonne comme une évidence : il va continuer à se « patiner » sans perdre pour autant sa chair et sa générosité de matière. Superbe aujourd'hui sur des cuisses de grenouille ou un plateau de fruits de mer. Rendez-vous dans 6 ou 7 ans, avec une poularde de Bresse cuite en vessie ou des ris de veau...

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Très délicat et sophistiqué : eau de roche, crème de citron, orange sanguine, pomme mûre, cerfeuil, persil frais, coquillages, poivre blanc.

Bouche : A la fois fraîche, dynamique et très sensuelle sur des saveurs de crème de lait et de lassi. Très beaux amers, finale très longue et épicée.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un bar grillé, des huîtres chaudes ou des cuisses de grenouille persillées. Demain, une poularde cuite en vessie, un boudin blanc truffé ou des ris de veau aux trompettes de la mort.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un bon carafage s'impose.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques