

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



Le domaine travaille, sur le lieu-dit Sécher, une belle parcelle de vieilles vignes (d'une cinquantaine d'années) idéalement implantées sur les sols pentus, caillouteux et très calcaires caractéristiques du 1^{er} Cru Vaillons, sur la rive gauche du Serein. Le sol marque ici le vin de son empreinte, lui donnant cette distinction minérale et florale typique du Cru.

Mais le style propre au Domaine, avec ses élevages très longs et parfaitement intégrés, et la haute maturité du raisin en 2015 apportent un supplément de rondeur et de matière qui rendent ce 1^{er} Cru particulièrement expressif. Nous n'hésitons pas à dire que l'on se rapproche ici du style Raveneau, une des légendes chabliennes.

Bien sûr, les notes légèrement fumées sont bien là, les élégants parfums de fleurs blanches aussi (tilleul en tête), mais elles se marient parfaitement bien avec des arômes doux et sensuels de cire d'abeille et de miel fin. On aime la sensation de puissance contenue qui se dégage du vin, à la fois intense et ferme, fin et concentré. La minéralité s'exprime à nouveau en bouche, dans une finale droite, saline, à l'allonge déjà impressionnante.

L'énergie et la finesse du sol, la générosité du fruit, le superbe relief d'un élevage « haute-couture » : ce 1^{er} Cru Vaillons est littéralement touché par la grâce. Un « must » à déguster idéalement dans 4 ou 5 ans sur un poisson à chair fine, comme un bar de ligne ou une barbue, ou encore un homard. On se régale par avance...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Notes fumées, silex frotté, iode, poivre. Tilleul, herbes fines. Zeste de citron. Cire d'abeille. Pomme Granny.

Bouche : Puissance contenue, belle intensité vibrante sur le palais, portée par la salinité. Finale très droite et longue.

Accords mets-vins : Bar de ligne, barbue ou sole grillée ou rôtie. Brochettes de gambas. Saint-Jacques poêlées à la crème de cerfeuil et citron. Chèvre frais.



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.