

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 2016



Joyau du domaine, uniquement produit lorsque le millésime le permet, voici incontestablement l'une des plus grandes expressions de ce que le chenin peut donner en moelleux : la richesse aromatique, la chair, l'élégance, l'intensité minérale, la persistance, la phénoménale capacité de garde, tout y est !

Le Vouvray Moelleux Réserve est exclusivement issu de raisins passerillés ou botrytisés, récoltés par tries successives, grain par grain. En 2016, certains pieds (souvent les plus anciens) ont bien résisté au gel de fin avril, ils ont ensuite bénéficié de belles conditions estivales (chaudes) et d'un vrai soleil d'automne, avec quelques épisodes humides, qui ont permis au chenin d'atteindre les niveaux de sur-maturation nécessaires. C'est donc l'excellente nouvelle du millésime, bien que disponible en toutes petites quantités, la « Réserve » existe, et quelle « Réserve » !

Vinification en fûts de plusieurs vins bien sûr, sur levures indigènes, élevage de 6 mois sans bâtonnage, suivi de 2 à 3 mois de repos dans les galeries naturellement thermo-régulées, creusées dans la falaise de tuffeau : ce qui prime ici, c'est une expression pure et naturellement racée du fruit et du terroir. Et quelle expression !

Aujourd'hui, le bouquet est bien sûr dominé par le fruit : gelée de poire et de coing, reine-claude, mais aussi l'orange confite, le citron vert et une touche de fruit de la passion, la gourmandise et la concentration des arômes sont au rendez-vous. Mais on perçoit aussi de fines notes de fleurs séchées (jasmin), d'ambre, de carvi, de pain d'épices et de miel fin...

Ce n'est bien sûr qu'un début tant il est évident que ce superbe moelleux est parfaitement armé pour nous conter de formidables histoires dans 10, 20 ans ou bien plus ! Comme souvent avec les vins du Clos Naudin, on est aussi séduit par cette fraîcheur et cette magnifique énergie que le vin dégage en bouche : à la fois tendu et enrobé, plein et élancé, sensuel et aérien, il se pose en modèle d'équilibre, avec son acidité mûre et salivante, et son sucre parfaitement intégré, qui ne masque rien mais, au contraire, révèle l'éclat du fruit et la minéralité du sol.

Un sommet ligérien, dont on peut raisonnablement penser qu'il sera vite introuvable, tant les quantités produites furent minces en 2016 et la qualité tout bonnement exceptionnelle.

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gourmand et sophistiqué : gelée de poire et de coing, tarte à la reine-claude, orange confite, citron vert, fruit de la passion, fleurs séchées (jasmin), d'ambre, de carvi, de pain d'épices et de miel fin... Une touche marine.

Bouche : A la fois tendue et enrobée, pleine et élancée, sensuelle et aérienne. Un modèle d'équilibre, avec son acidité mûre et salivante, et son sucre parfaitement intégré, qui ne masque rien, et agit comme un révélateur du fruit et du sol.

Accords mets-vins : Seul bien sûr, mais aussi avec un foie gras poêlé, un tajine veau-amande-abricot ou bien avec un dessert comme une tatin de coing, une amandine aux poires ou un ananas rôti.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2020 et jusqu'en 2040 voire plus...

Température de service : 10 °

Ouverture : Carafage d'une heure ou deux vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 130 gr)

Cépage : Chenin

Culture : Principes biologiques