

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2022



Voici un Petit Chablis propre à faire pâlir d'envie bien des « Chablis » qui pourraient paraître si petits à côté...

Eu égard à sa position dans la « hiérarchie » des vins de Chablis, ce Petit Chablis est encore une fois un des vins les plus remarquables de la gamme. Les raisins sont issus d'une belle parcelle d'un seul tenant, de 3 hectares environ, sur le plateau dominant les coteaux de l'appellation Chablis. Les vignes, âgées entre 25 et 50 ans, s'appuient sur des sols minces et très calcaires. Ce Petit Chablis parcellaire, d'une magnifique précision et d'une densité impressionnante, contribue depuis longtemps à la réputation du Domaine Moreau-Naudet (tout comme d'autres grands « Petit » Chablis, comme ceux de Vincent Dauvissat ou Samuel Billaud pour ne citer qu'eux).

Virginie et son équipe se sont lancées depuis 2018 dans une vaste campagne de replantation de cette parcelle : Virginie a en effet décidé de privilégier, pour l'avenir, des sélections clonales mieux adaptées aux fortes chaleurs et aux périodes de sécheresse de plus en plus fréquentes à Chablis, comme ailleurs en Bourgogne.

Sur ce millésime 2022 au profil solaire et plutôt précoce, les vendanges se sont déroulées sous des conditions optimales, par temps sec, ensoleillé et pas trop chaud. La mosaïque des terroirs fut bien respectée en terme de maturation et d'ordre de passage des vendangeurs. Les premiers jus se révélaient particulièrement gourmands et frais. Une promesse de grand millésime.

Avec ces notes finement citronnées précédant quelques fruits d'été à chair blanche et une minéralité crayeuse, le nez offre un profil parfaitement ciselé. Si on ajoute à ces premières impressions des nuances d'herbe fraîche, de sauge et d'algues marines, on se rend vite compte de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la stature de ce Petit Chablis.

La bouche, à la fois dense et dentelée, convoque une acidité gracile, ténue mais assez présente pour dynamiser un jus mûr et sapide. On se régale d'une matière savoureuse, déployant de franches expressions de poire Conférence, de prune jaune, complétées de subtiles notes de zestes d'agrumes et de plantes tisanières. Ici coule une eau fraîche et cristalline. On pense maintenant à une promenade printanière entre pluie fine et parfums de frondaisons humides. La finale offre de stimulantes touches de citron et de sel marin.

La vitalité de ce Petit Chablis s'accordera parfaitement avec des calamars farcis, un maigre ou une daurade en ceviche. On pensera tout aussi

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

intuitivement, après 3 ou 4 ans de garde, à l'associer à une andouillette au Chaource ou, tout simplement, grillée au barbecue. Faites-vous plaisir !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet vert

Nez : frais et profil parfaitement ciselé : notes finement citronnées, fruits d'été à chair blanche, minéralité crayeuse, herbe fraîche, sauge, algues marines.

Bouche : dense, dentelée, acidité gracieuse, ténue mais dynamisante, matière savoureuse (poire Conférence, prune jaune), zestes d'agrumes, plantes tisanières, eau fraîche et cristalline, promenade printanière, finale sur des notes toniques de citron et de sel marin

Accords mets-vins : avec des calamars farcis, un maigre ou une daurade en ceviche, une andouillette au Chaource ou, tout simplement, grillée au barbecue.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques