

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2022



Virginie exploite une vingtaine de petites parcelles de vignes âgées d'une trentaine d'années, très majoritairement situées à mi-coteau et exposées au levant. Elles reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis. Fidèle à une approche ultra-sélective, « haute-couture » en somme, Virginie ne vinifie que les plus beaux raisins issus des meilleurs terroirs, le reste partant au négoce.

Conformément aux principes mis en place par Stéphane, Virginie poursuit pour son Chablis dans la voie d'élevages longs et parfaitement fondus : le vin est principalement élevé en cuves, où il reste sur lies fines pendant 18 mois au moins, avant sa mise en bouteille. Ce qui frappe cette année, c'est la sensation d'équilibre qui se dégage en permanence entre fraîcheur chlorophyllienne et haute maturité du fruit. Le tout porté par un élan minéral et salin qui nous emmène très loin.

Au premier nez, on tombe sous le charme de notes délicates de fleurs blanches, de gazon mouillé par la rosée matinale, de violette, mais aussi de jeunes pousses de coriandre et de cerfeuil. Le sol s'exprime sur des évocations subtiles de poussière de roche et d'embruns iodés. Au fil de l'aération, le bouquet se pare d'une douceur sensuelle évoquant les fruits à noyau bien mûrs, un yogourt brassé à la poire pochée, le miel fin et la crème fouettée. Plus on attend, plus le vin libère son énergie interne, portée maintenant par des notes épicées de bergamote, de gingembre et de baie de genièvre puis par des évocations d'agrumes, entre citron et pamplemousse.

En bouche, les agrumes se sont affirmés, autour de la clémentine et du citron vert, complétés d'une touche acidulée de fruit de la passion. On se régale aussi d'une chair savoureuse évoquant prune jaune, poire et pêche. La trame saline, tendue et iodée, donne des ailes à la longue finale.

Ce Chablis majuscule vous réglera à table : dans sa jeunesse, on ira sur une terrine de poissons aux herbes fines. Dans 3 ans, il accompagnera parfaitement un dos de cabillaud en papillote, parsemé d'une pointe de curry et d'un zeste de citron, ou un bar cuit en croûte de sel, servi avec son beurre citronné aux salicornes. Un régal.

## Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : fleurs blanches, gazon mouillé, marguerites, violette, coriandre, cerfeuil, poussière de roche, embruns iodés, fruits à noyau, yogourt brassé à la poire pochée, miel fin, crème fouettée, bergamote, gingembre, baie de genièvre, citron, pamplemousse.

Bouche : les agrumes s'affirment (clémentine et citron vert), note acidulée de fruit de la passion. On se régale aussi d'une chair savoureuse évoquant prunes jaunes, poire et pêche. La trame saline, tendue et iodée, donne des ailes à la longue finale.

Accords mets-vins : jeune, sur une terrine de poissons aux herbes fines. Dans 3 ans, un dos de cabillaud en papillote, parsemé d'une pointe de curry et d'un zeste de citron, ou un bar cuit en croûte de sel servi avec son beurre citronné aux salicornes.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques