

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Caractère Les Pargues - 2022



Depuis longtemps déjà, les Moreau-Naudet isolent cette cuvée parcelle issue de très vieilles vignes plantées sur l'excellent terroir des Pargues. Bien avant la classification des années 1930, ce terroir occupant une crête entre les premiers crus Montmains et Vosgros, était traditionnellement considéré à l'égal des autres futurs premiers crus de la rive gauche du Serein. Il partage d'ailleurs avec Montmains la même exposition et une nature de sol mince et caillouteuse, donnant aux vins une intense empreinte minérale et cette expression iodée tout à fait caractéristique.

Virginie a la chance d'exploiter une magnifique parcelle de près d'un hectare de vieilles vignes, âgées aujourd'hui de 75 ans et profondément enracinées dans les couches profondes de marnes kimméridgiennes. Elles donnent généralement des raisins concentrés mais petits : en 2022, les rendements n'ont guère dépassé les 25 hectolitres ici...

Consciente du relief et de l'intensité naturelle de ce Chablis « Caractère », Virginie n'en élève que 10% seulement en fûts, le reste de la cuvée étant vinifié en cuves. Dès le premier nez, c'est bien la quintessence du terroir chablisien qui s'offre à nous dans un registre à la fois dense et maritime, évoquant les algues et les huîtres de pleine mer. On croque dans la chair de fruits bien mûrs, entre coing, prune et pomme compotée, relevés d'une touche de marmelade d'orange et de pamplemousse rosé.

Au fil de l'aération, le paysage semble se rafraîchir, gagnant en énergie : l'orange confite devient clémentine, la purée de pomme laisse place à la Reinette ou la Granny-Smith acidulée. Une dimension végétale et chlorophyllienne s'élève maintenant au-dessus du verre évoquant d'épaisses frondaisons, à l'orée d'un bois, encore mouillées d'une pluie d'été. On pense également aux mousses et à l'écorce humide, mais aussi à quelques herbes fines juste cueillies, entre cerfeuil et ciboulette.

La bouche est dense, ample et juteuse, ne cessant de gagner en intensité de saveurs : les pommes sont rejointes par une poire juteuse, les agrumes s'expriment dans le registre de la marmelade mêlant orange, mandarine et pomelo. Plus on avance, plus on entre dans un univers d'épices, puissantes et tonifiantes, où l'on reconnaît la baie de genièvre, le poivre vert et le piment d'Espelette, complétés de nuances subtiles de safran. La finale nous emporte dans un bel élan salin et acidulé, aux contours parfaitement définis, autour d'une fine amertume rappelant le citron confit et le zeste de pamplemousse. Sel, pierre et agrumes ne font qu'un, pour mieux nous faire saliver de longues secondes.

Un superbe Chablis, puissant et enlevé, qui vous ravira à table pour accompagner un parmentier de cabillaud, une andouillette ou un

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

saucisson brioché à la pistache et ses pommes vapeur. Après quelques années de cave, des suprêmes de volaille à la crème et aux champignons seront une excellente option.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Caractère Les Pargues - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : dense, maritime : algues, huîtres, coing, prune et pomme Canada, marmelade d'orange, pamplemousse rosé, orange confite, clémentine, purée de pomme et pomme Reinette ou Granny-Smith, frondaisons mouillées mousses, écorce humide, cerfeuil, ciboulette.

Bouche : dense, ample et juteuse, pomme, poire, agrumes en marmelade, épices puissantes et tonifiantes (baie de genièvre, poivre vert, piment d'Espelette, safran). Finale saline et acidulée, fine amertume (citron confit, zeste de pamplemousse)

Accords mets-vins : un parmentier de cabillaud qu'une andouillette ou un saucisson brioché à la pistache et ses pommes vapeur. Après quelques années de cave, des suprêmes de volaille à la crème et aux champignons seront une excellente option.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2034

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