

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2022



Voici donc le seul Grand Cru du Domaine, mais quel Grand Cru ! Celui qui trône dans la partie centrale du coteau des grands crus et donne des vins mêlant merveilleusement puissance et raffinement : le Valmur. Dans cette micro-vallée d'une dizaine d'hectares, le domaine exploite une parcelle de 60 ares, exposée plein Sud, où les vignes de plus de 40 ans s'immiscent dans un sol argilo-calcaire profond, avant d'atteindre les fameuses couches de marnes kimméridgiennes.

Ici, le soin apporté au sol et à la vigne est constant, les intrants chimiques absolument prohibés. La quête du vigneron, c'est celle d'un chardonnay parfaitement sain et mûr, aux plus justes équilibres. En 2022, avec leur exposition plein Sud, les vignes ont bénéficié d'un été bien ensoleillé, sans pour autant trop souffrir de la sécheresse : les raisins s'avéraient au final bien mûrs, concentrés et très expressifs sur le plan aromatique.

Après un élevage de près de deux ans, ce Grand Cru Valmur sort à peine de ses langes : il laisse néanmoins déjà entrevoir la noblesse de ses origines, tant ici tout respire l'élégance, la profondeur et la puissance parfaitement contenue. Après une bonne aération, on plonge dans une aromatique complexe, à la fois sensuelle et raffinée. Tilleul et jasmin, zestes d'agrumes confits, miel d'acacia, une touche iodée évoquant coquillages et embruns, le beurre d'Isigny, la crème Anglaise et la noisette, la pomme Reinette, le coulis de poire et la pêche juteuse, une touche de fruit de la passion, une autre de mangue et d'ananas : on se laisse porter par ses ondes sensuelles qui jaillissent du verre par vagues successives.

Incroyablement charnu et profond en bouche, il enveloppe le palais avec une autorité naturelle à laquelle rien ne semble pouvoir résister. Puis il électrise les papilles avec sa trame acidulée et pierreuse, charriant écorces d'agrumes, poivres asiatiques et noyaux de fruits. Actif et énergique sur le palais, il déploie une finale pénétrante, à la longueur majuscule.

Vibrant, majestueux et tellurique, ce Grand Cru Valmur fera date à condition de savoir l'attendre au moins 6 ou 8 ans. Monumental et rarissime.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : complexe et raffiné : tilleul, jasmin, zestes d'agrumes confits, miel d'acacia, coquillages et embruns, beurre d'Isigny, crème Anglaise, noisette, pomme Reinette, coulis de poire, pêche, fruit de la passion, mangue, ananas.

Bouche : charnue et profonde, enveloppe le palais, trame acidulée et pierreuse (écorces d'agrumes, poivres asiatiques, noyaux de fruits). Active et énergique sur le palais. Finale pénétrante, à la longueur majuscule.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans minimum, il sera parfait avec un homard, en bisque ou en navarin, un turbot rôti des Saint-Jacques accompagnées d'un jus de palourde truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2046

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques