

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Forêts - 2022

magnum



On l'a dit, Stéphane Moreau partageait de nombreux points communs avec ses illustres aînés, Vincent Dauvissat et les frères Raveneau. Dont celui de travailler des parcelles dans le célèbre Premier Cru Forêts, fameux terroir de la rive gauche du Serein que ces vignerons ont toujours refusé de « replier » en Montmains, comme c'était pourtant souvent le cas chez bon nombre de leurs confrères.

Virginie y exploite aujourd'hui une grande parcelle de 2 hectares de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans les sous-sols de calcaires riches en fossiles marins qui font la typicité des vins de Chablis.

Encore faut-il savoir traduire cette typicité dans toute sa finesse et sa complexité. Pour cela, Stéphane et Virginie n'ont jamais ménagé leurs efforts : tout d'abord par un méticuleux travail des sols (labours, griffages) et l'abandon de tout traitement de synthèse, afin d'en préserver l'identité et la vitalité. Ensuite, par un contrôle strict des rendements et un souci constant de la juste maturité des raisins.

Enfin, par la mise au point d'un élevage « haute-couture » capable d'emmener le vin vers cet équilibre tant recherché entre l'expression du terroir et le style du vigneron. Pour cela, ils avaient fait le choix, depuis le millésime 2007, d'allonger à 24 mois la durée de l'élevage et de combiner l'usage des cuves, des fûts et des demi-muids, plus grands. Un choix perpétué par Virginie, avec constance, détermination et une réussite indéniable.

Ce 1er Cru Forêts, après une bonne aération, brille cette année par son éclat aromatique, charmeur et gourmand. Un panier de fruits et d'agrumes se dessinent dans un registre frais et délicat autour du citron jaune, du citron vert, de la pêche, du fruit de la passion, d'une nuance de poire, d'une autre d'ananas. Le socle calcaire renforce l'éclat lumineux, scintillant que le vin dégage. Il dépose sur les fruits de délicates épices, autour du poivre blanc, du safran ou du piment d'Espelette. Quelle grâce !

En bouche, ce distingué Premier Cru semble vouloir « lâcher les chevaux » : on se régale de saveurs succulentes et dynamiques de poire et de pomme, mais aussi de jus d'orange sanguine et de mandarine, de notes acidulées et stimulantes de fruit de la passion. On trouve même, sans se forcer, une délicieuse petite touche de mangue. Ce beau dynamisme, typique de ce millésime 2022 pourtant solaire et précoce, est parfaitement souligné par une trame épicée autour du poivre, du piment doux, du safran et de la noix de muscade. Le vin ne cesse de gagner en tension et en énergie, jusqu'à cette finale enlevée qui vient charrier les

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

épices et les extraits secs venus du sol. On finit dans un courant ascensionnel aux accents d'écorce d'agrumes qui annonce un très grand avenir pour ce magnifique Premier Cru Forêts.

Après un passage de 6 ou 7 ans en cave, il vous réglera sur une barbe ou un Saint-Pierre, servis avec un peu de cerfeuil ciselé et une émulsion délicatement épicée. Vous pourrez enchaîner sur un Brie de Meaux truffé ! Gros potentiel.

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Forêts - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : charmeur et gourmand : citron jaune, citron vert, pêche, fruit de la passion, poire, ananas, poivre blanc, safran, piment d'Espelette.

Bouche : saveurs succulentes et dynamiques, poire, pomme, jus d'orange sanguine, mandarine, fruit de la passion, mangue, trame épicée (poivre, piment doux, safran et noix de muscade). Finale charriant épices, extraits secs venus du sol, et écorce d'agrumes.

Accords mets-vins : après 6 ou 7 ans en cave, sur une barbue ou un Saint-Pierre, servis avec un peu de cerfeuil ciselé et une émulsion délicatement épicée. Vous pourrez enchaîner sur un Brie de Meaux truffé !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques