

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2022



Nous sommes heureux de vous proposer pour la première fois un des plus prestigieux premiers crus de la rive droite du Serein, le fameux Montée de Tonnerre. Une des cuvées signées Moreau-Naudet les plus recherchées et extrêmement difficiles à se procurer...

Voisin du Grand Cru Les Clos, le climat de « Montée du Tonnerre » partage avec ce dernier la nature du sol de marnes calcaires extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses Exogyra Virgula, qui lui confère une intensité minérale mille fois démontrées.

Virginie exploite deux parcelles de 40 ares chacune : la première est plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans qui vont puiser très en profondeur cette empreinte iodée et saline typique. Sur la deuxième, les vignes ont une douzaine d'années et apportent au vin cet éclat fruité, pur et jaillissant.

Fidèle à l'approche insufflée par son défunt mari, elle poursuit sur la voie d'élevages très longs, d'une vingtaine de mois, majoritairement en cuves couplées à quelques fûts et demi-muids (pour moins d'un tiers de la cuvée). Des élevages peu interventionnistes qui laissent les équilibres naturels du vin se mettre tranquillement en place.

Parmi cette très belle collection 2022, le Montée de Tonnerre séduit par son intensité, sa matière dense mais active, parfaitement fuselée autour d'une trame minérale, crayeuse et saline doublée d'une fraîcheur mentholée et de saveurs d'agrumes qui ajoutent encore au dynamisme et à l'énergie que le vin procure.

Le nez s'ouvre sur la délicatesse de petites fleurs blanches et d'une note de miel d'acacia rapidement rejointes par des évocations toniques de citron vert, de pamplemousse et de pomme Granny juste tranchée. Les épices s'affirment, sur le poivre blanc, la baie de genièvre et une touche anisée de badiane : on reste clairement dans le registre de la fraîcheur et de l'énergie, parfaitement équilibré par une note plus onctueuse de crème fouettée, de yogourt à la poire ou à la pêche et de noisette. L'expression crayeuse et saline du sol vient parfaire un bouquet à la fois intense, élégant, porteur d'un bel élan de vie.

La bouche, bien qu'ample et profonde, est, elle aussi, traversée par ce souffle de fraîcheur et d'énergie qui stimule les papilles et nous projettent dans des paysages de bord de mer, rafraîchis par une brise printanière aux accents iodés. La trame du vin offre en milieu de bouche ce grain

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

crayeux, fin et sapide, qui resserre le propos avant de nous laisser gentiment dériver vers une finale fraîche, sereine, aux accents de pamplemousse, de sorbet à la verveine et de feuille de menthe.

Un grand vin, malheureusement trop rare.

Quantité limitée à 2 Magnums par client

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : frais et tonique : petites fleurs blanches, miel d'acacia, citron vert, pamplemousse, pomme Granny, poivre blanc, baie de genièvre, badiane, crème fouettée, yogourt à la poire ou à la pêche, noisette, expression crayeuse et saline.

Bouche : ample et profonde, traversée par un souffle de fraîcheur et d'énergie qui stimule les papilles. Un grain crayeux, fin et sapide, qui resserre le propos en milieu de bouche. Finale fraîche, sereine, aux accents de pamplemousse, de sorbet à la verveine.

Accords mets-vins : Un crabe farci, un tajine de poissons ou un curry de gambas ou de lieu jaune.



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