Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2024 - blanc

La grande homogénéité des terroirs de perruches justifie pleinement le choix des Foreau de ne pas réaliser de cuvées parcellaires, mais un seul Vouvray sec, portant en lui, dans la plus parfaite harmonie, toutes les nuances minérales et la structure qu'apportent ces sols d'argiles à silex.

Autre conviction de Philippe Foreau largement partagée aujourd'hui par son fils, Vincent : la pureté aromatique et la fraîcheur naturelle du chenin vouvrillon s'accommodent mal d'un contact prolongé avec le bois. C'est pourquoi, ici, on n'utilise quasiment pas de bois neuf, à peine 5%, et l'on pratique, après une fermentation lente sur levures indigènes, un élevage en fût assez court, de 6 mois. Les Foreau cherchent avant tout la pureté d'expression du raisin, de son origine, de sa terre et de son millésime… et ils la trouvent avec une régularité et une précision sans faille !

Le millésime 2024 livre une interprétation d'une fraîcheur et d'une pureté remarquables, dominée par une présence minérale qui semble irriguer le vin de part en part, apportant une fascinante vibration qui pénètre le corps tout entier. Derrière une robe d'or pâle, lumineuse et éclatante, le nez nous plonge immédiatement dans un univers de calcaire et d'eau de roche, pure et glacée. Une fine sensation mentholée accentue encore cette fraîcheur, tandis qu'une note subtilement fumée de pierre à fusil vient souligner l'empreinte du sol.

Le fruit se fond d'abord dans ce paysage minéral. Poire et pomme s'entremêlent sans que l'une ou l'autre ne prenne véritablement le dessus. Même jeu du côté des agrumes : citron vert, clémentine, pamplemousse et citron jaune semblent former un tout, mêlant jus, pulpe et zestes. Peu à peu apparaissent la fleur d'oranger puis l'orange, accompagnées d'un subtil bâton de réglisse, et de notes plus épicées mais tout aussi toniques, emballantes, de poivre vert et de citronnelle. Fait remarquable, le vin préserve cette sensation de fraîcheur presque glacée alors même qu'il se réchauffe dans le verre.

Après un bon quart d'heure, le décor s'élargit encore. Une dimension végétale et aquatique semble envahir le verre : on imagine une rivière bordée d'arbres et de buissons, des fougères humides, des étangs et des points d'eau cachés dans une végétation foisonnante. Une évocation plus vraie que nature d'un paysage de bord de Loire, qui donne au bouquet une profondeur singulière.

La bouche se montre fluide, précise et remarquablement vivante. L'abricot apparaît, tantôt pulpeux, tantôt presque confituré, rejoint par une

marmelade citronnée. Pomme Reinette, orange amère, prune verte, mandarine et kumquat composent une matière fruitée savoureuse, ponctuée de nuances végétales de céleri, de livèche et de sucrine. Quelques touches d'eucalyptus ou de laurier apportent un supplément de fraîcheur. Une salinité affirmée traverse l'ensemble, tandis qu'acidité et douceur du fruit mûr dialoguent avec une justesse remarquable, entre tendre amertume et picotement du gingembre.

La finale est superbe. L'éclat du vin semble se diffuser dans tout le corps, tandis que le sol imprime à la matière une dimension profondément tellurique. La salinité conjugue force et finesse, et l'acidité étire le vin sans jamais le durcir. Tout est droit, tendu, mais rien n'est austère. Le calcaire reste présent jusqu'au bout, laissant une sapidité intense qui appelle irrésistiblement la gorgée suivante. Une forme de perfection dans la simplicité, où maturité du fruit et précision de l'élevage semblent ne faire qu'un.

Déjà délicieux, ce Vouvray Sec 2024 possède également tout pour traverser quinze à vingt années de cave. Aujourd'hui, on pourra l'ouvrir sur un plateau de fruits de mer, ou, mieux encore, sur un tartare de bar bien relevé, parsemé d'un peu de citron caviar. Dans un esprit plus réconfortant, vous pourrez également opter pour un parmentier de cabillaud ou un koulibiac au saumon. Mais l'idéal sera peut-être de patienter cinq ou six ans pour l'accompagner d'un sandre au court-bouillon, de légumes printaniers rissolés et d'une sauce à l'oseille ou d'un beurre citronné. Beaucoup plus tard, une poule au pot lui offrira un magnifique terrain d'expression.

Un Vouvray sec comme on aimerait en goûter plus souvent, d'une limpidité saisissante, vibrant : un modèle de fraîcheur, de droiture et de précision.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Sec - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Elégant, complexe : cire, miellat et pollen, figue, coing et prune jaune, zestes de clémentine et de citron jaune, acacia, fougères mouillées de rosée, feuille de menthe, sauge, note poudrée de craie

Bouche : Dynamique, sur une attaque saline et maritime. Amers subtils à la relance. Un jus vif mais dense, entre peau de clémentine, poire bien mûre et mirabelle. Finale poudreuse, saline, imprégnée par la roche

Accords mets-vins : Des langoustines snackées servies avec une émulsion citronnée, un bar mariné aux grenades, une lotte à la citronnelle ou encore un sashimi de bar, thon et daurade

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Cépage : Chenin

Culture : Biologique