

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 2022 - blanc



Depuis 40 ans, Philippe Foreau s'est efforcé de tirer le meilleur des fameux terroirs de perruches, ces argiles à silex qui forment le cœur battant du vignoble du Clos Naudin, et produisent des vins aux remarquables équilibres, y compris pour les expressions moelleuses et liquoreuses issue de raisins passerillés ou botrytisés.

Le Moelleux Réserve, véritable joyau du domaine, est élaboré sur les grands millésimes, lorsque les conditions idéales sont réunies pour ramasser des baies passerillées et plus ou moins botrytisées. Ce fut le cas en 2022, un millésime sec et lumineux, où l'été a joué les prolongations, autorisant des tries successives dans les vignes, jusqu'au 14 octobre.

En cave, la vinification adopte une approche peu interventionniste, avec des fermentations lentes sans malolactique, dans des fûts de 300 litres, en limitant le bois neuf à 5%. L'élevage dure 6 mois sans bâtonnage, suivi de 2 à 3 mois de repos dans les galeries de tuffeau naturellement thermorégulées : ce qui prime ici, c'est la recherche d'une expression pure et naturellement racée du fruit et du terroir.

Cette année, les 130 grammes de sucres résiduels sont merveilleusement dynamisés par une acidité salivante et une tension minérale remarquable. Le vin dévoile un nez sensuel et flamboyant, aux accents presque baroques, évoquant la poire au sirop et la confiture de prune jaune, le coulis de fruit de la passion et la tatin de coing. La douceur de la mangue rôtie épouse la suavité des fruits confits ainsi qu'une singulière touche de fruits rouges évoquant la fraise écrasée. De délicates notes de fleurs d'oranger, de verveine, d'herbes fraîches et de chèvrefeuille apportent fraîcheur et légèreté. Quelques nuances d'épices douces comme la cannelle donnent de la profondeur au bouquet, vivifié par un trait citronné tonique légèrement camphré, enrichi du zeste d'une orange amère. Une pointe crayeuse pure et effilée rappelle le terroir et souligne avec une belle précision la finesse de l'ensemble. On s'émerveille d'un bouquet aussi intense, complexe et harmonieux.

La bouche, d'une onctuosité délicate, nous emporte par sa sensualité aérienne. Les fruits exotiques, entre fruit de la passion, mangue et jus d'ananas, s'entrelacent avec la mirabelle bien mûre, le coing et une pointe de miel blond. Cette matière riche ne sature jamais le palais. Au contraire, l'acidité mûre et salivante combinée à la tension minérale du jus offrent un équilibre aérien d'un grand raffinement. Les sucres sont parfaitement intégrés dans ce vin élancé, d'une grande élégance. L'expression

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

crayeuse finement iodée propulse une finale vibrante, qui s'étire longuement sur le citron confit.

Cet immense Vouvray moelleux, d'une grande polyvalence, se mariera harmonieusement aussi bien avec des plats salés riches en caractère qu'avec des desserts fruités. On pense à un jarret de veau confit aux légumes racines, un canard à l'orange ou un canard Apicius, ou encore un tajine de veau aux amandes et à l'abricot. Il vous réglera sur une pâte persillée comme un Stilton ou un Roquefort crémeux, ou sur des desserts comme une tarte tatin à l'abricot ou à la mangue, un carpaccio d'ananas juste rôti au piment d'Espelette.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine du Clos Naudin - Vouvray Moelleux Réserve - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Sensuel, flamboyant : poire au sirop, confiture de prune jaune, coulis de fruit de la passion, tatin de coing. Mangue rôtie, fraise écrasée, fleurs d'oranger, verveine, herbes fraîches, cardamome, cannelle, citron, orange amère, camphre, craie

Bouche : Une matière riche, onctueuse mais aérienne, dynamique. Fruit de la passion, mangue et jus d'ananas, mirabelle bien mûre, coing, une pointe de miel blond délicate, acidité mûre et salivante, finale vibrante, sur le citron confit et la craie

Accords mets-vins : Un jarret de veau confit aux légumes racines, un canard à l'orange ou un canard Apicius, un tajine de veau aux amandes et à l'abricot. Un Stilton ou un Roquefort crémeux, Une tatin de mangue, un carpaccio d'ananas rôti



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre aujourd'hui et jusqu'en 2060

Température de service : 9 à 10 °

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 à 3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Cépage : Chenin

Alcool : 11°

Culture : Biologique