

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Vaillons - 2022 - blanc



Le Premier Cru Vaillons est évidemment un des grands vins « signature » chez Moreau-Naudet. Il est issu de différentes parcelles, qui se complètent parfaitement et illustrent les nuances infinies qu'à son meilleur ce 1er cru est capable de refléter. Deux vignes se situent sur les secteurs de Roncière et des Epinottes, dans la partie basse du coteau, où les sols sont un peu plus riches en argiles et apportent au vin densité et rondeur.

Mais la parcelle la plus importante est une vieille vigne de plus de 75 ans située sur le secteur beaucoup plus calcaire et caillouteux de Sécher. Un sol qui marque le vin de son empreinte, lui donnant cette tension minérale, à la fois iodée et épicée, et cette fine amertume, typiques des meilleurs Vaillons. En 2022, ce terroir plutôt précoce a pleinement bénéficié de l'été chaud et sec pour donner des raisins certes petits mais très concentrés. La sensation de densité et de profondeur que le vin dégage aujourd'hui est exceptionnelle et donne à ce Vaillons des airs murisaltiens !

Après un élevage long de près de deux ans, le vin se livre aujourd'hui dans un registre à la fois sensuel, gourmand mais très excitant. On retrouve au premier nez cette signature iodée typiquement chablisienne, comme si d'innombrables et invisibles coquilles d'huîtres avaient été emprisonnées dans la bouteille ! Il se dégage du verre une énergie lumineuse, scintillante, avec ses notes aériennes de fleurs du verger et d'acacia, de cerfeuil, de coriandre, de citron, de zeste de pamplemousse ou de kiwi. Plus le vin s'aère, plus son profil évolue vers une dimension sensuelle et lascive : les fruits acidulés laissent peu à peu la place à des fruits jaunes, à une gelée de coing, une confiture d'abricot, un coulis de pêche ou de mangue, un jus d'ananas. Les fleurs se montrent maintenant plus capiteuses, regardant du côté du mimosa et du lys.

En bouche, le vin offre un volume considérable : enveloppant et texturé, il emplit le palais de saveurs de fruits à noyau bien mûrs et résolument épicés. Le sol calcaire donne au vin ses accents empyreumatiques : les fruits semblent flambés et s'accompagnent d'une myriade de notes de poivre gris, de piment, de safran ou de carvi. La finale, à la fois dense et tendue, avec ses évocations de pêche rôtie et d'écorce d'orange, nous emmène du côté de la Côte de Beaune.

Un grand vin d'équilibre et de sensualité qui accompagnera fièrement une viennoise de sole au parmesan, une poularde pochée sauce Suprême, mais aussi des cannellonis à la ricotta. Autre option, une blanquette de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

lotte safranée...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Vaillons - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : maritime, sensuel et mûr :
coquilles d'huîtres, fleurs du verger et
d'acacia, cerfeuil, coriandre, citron,
zeste de pamplemousse, kiwi, gelée
de coing, confiture d'abricot, coulis de
pêche ou de mangue, jus d'ananas,
mimosa, lys.

Bouche : volume considérable, vin
enveloppant et texturé, fruits à noyau
mûrs et épicés, accents
emphyreumatiques, les fruits semblent
flambés, myriade d'épices (poivre gris,
piment, safran, carvi). Finale dense et
tendue, entre pêche rôtie et d'écorce
d'orange.

Accords mets-vins : une viennoise
de sole au parmesan, une poularde
pochée sauce Suprême, mais aussi
des cannellonis à la ricotta. Autre
option, une blanquette de lotte
safranée...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou
carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.