

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2023 - blanc



Virginie exploite une vingtaine de petites parcelles de vignes âgées d'une bonne trentaine d'années, très majoritairement situées à mi-coteau et exposées au levant. Elles reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis. Fidèle à une approche ultra-sélective, « haute-couture » en somme, Virginie ne vinifie que les plus beaux raisins issus des meilleurs terroirs, le reste partant au négoce.

Conformément aux principes mis en place par Stéphane, Virginie poursuit, pour son Chablis, sur la voie d'un élevage long : le vin est principalement élevé en cuves, où il reste sur lies fines pendant 18 mois au moins, avant sa mise en bouteille. Ce qui frappe cette année encore, c'est la sensation d'équilibre qui se dégage en permanence entre acidité mûre et maturité gourmande du fruit. Le tout porté par un élan minéral et salin qui nous emmène très loin.

Le vin se dévoile immédiatement dans un registre de fraîcheur : les sensations qui se dégagent de ce premier nez évoquent une virée en bord de mer. Les embruns salins, un vent frais et iodé nous plongent dans l'univers kimméridgien propre à Chablis.

À l'aération, le bouquet gagne en complexité, libérant une touche d'acacia puis des notes légèrement épicées et plutôt chaudes d'amande fraîche, de silex frotté, de noix de muscade et de baie rose à peine moulue. Ces arômes s'entrelacent avec justesse et laissent peu à peu émerger une dimension fruitée, grandissante, autour de la pomme Granny et de la prune jaune. On découvre ensuite de superbes effluves de mandarine, de pomelo juteux et de citron de Menton confit. Tout concourt ici à une parfaite harmonie, aux contours élégants.

En bouche, ce Chablis surprend. L'attaque se montre douce, sans exubérance, avec une juste empreinte chablisienne qui témoigne d'un travail d'orfèvre à la vigne, dans le plus pur respect du terroir. La matière, patinée par de longs élevages en cuve, se révèle voluptueuse et pleine, tout en conservant une tension remarquable qui équilibre l'ensemble.

La texture est à la fois dense et filante, droite, portée par une acidité précise, parfaitement intégrée, révélant des notes fruitées plus mûres que celles perçues au nez, autour de la pêche blanche et le coing notamment. Une dimension florale, entre jasmin et fleur d'oranger, apporte une touche de raffinement supplémentaire. La finale s'étire longuement, soutenue par

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

une fine salinité qui signe ce vin de bout en bout et rend la dégustation passionnante.

On imagine un bouillon de la mer parfumé à l'aneth et au yuzu, où cuisent de fines ravioles de langoustine. Autre option : un risotto de chou-fleur relevé de muscade, de parmesan et de citron confit. Pour les amateurs de fromages, un Sainte-Maure-de-Touraine sublimera la minéralité et la salinité de ce Chablis.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : complexe : embruns salins, acacia, amande fraîche, silex frotté, noix de muscade, baie rose à peine moulue, pomme Granny, prune jaune, mandarine, pomelo, citron de Menton confit.

Bouche : texture dense et filante, droite, acidité précise parfaitement intégrée, pêche blanche et coing, jasmin et fleur d'oranger. La finale s'étire longuement, soutenue par une fine salinité qui signe ce vin de bout en bout.

Accords mets-vins : un bouillon de la mer parfumé à l'aneth et au yuzu, où cuisent de fines ravioles de langoustine. Autre option : un risotto de chou-fleur relevé de muscade, de parmesan et de citron confit. Pour les amateurs de fromages, un Sainte-Maure-de-Touraine.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques