

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Forêts - 2023 - blanc



Le Premier Cru Forêts, sur la rive gauche du Serein, est l'un des terroirs les plus emblématiques du domaine. Il a toujours tenu une place particulière chez Moreau-Naudet : comme ses illustres aînés, Vincent Dauvissat ou les frères Raveneau, Stéphane avait toujours refusé de le « replier » en Montmains, comme c'était pourtant souvent le cas chez bon nombre de leurs confrères.

Situé dans le prolongement du grand climat de Montmains, ce secteur au relief accidenté et à la structure géologique complexe exprime, en effet, une pureté et une intensité minérales incomparables.

Les vieilles vignes, âgées de plus de 50 ans, plongent profondément dans les sous-sols kimméridgiens, riches en fossiles marins. Cette implantation ancienne, conjuguée au travail minutieux des sols et à une viticulture biologique exigeante, confère au vin une densité et une précision inimitables. Virginie Moreau poursuit ici le travail visionnaire de Stéphane : de faibles rendements, une juste maturité et de longs élevages sur lies (près de deux ans), combinant cuves, fûts et demi-muids. Autant de détail qui donnent naissance, in fine, à ce grand vin de lieu et d'équilibre.

Sur ce millésime 2023, le Forêts s'impose par sa grâce aérienne et son éclat lumineux. La robe, d'un or pâle légèrement plus dense que celle des Vaillons, révèle déjà une forte présence minérale et calcaire. Le nez, d'une grande délicatesse, semble nous ancrer immédiatement dans un univers de fraîcheur, de haute altitude. Les fleurs, la roche et les derniers névés alpins semblent se répondre dans un dialogue subtil. On aime les parfums de rose blanche, de mimosa et de genêt, de miel fin et d'anis étoilé. L'aération prolongée révèle un univers plus pâtissier et fort gourmand, sur des évocations de viennoiserie, de chausson aux pommes, de tarte aux poires ou aux pêches. Autant de notes nimbées d'éclats salins et d'épices douces, comme un halo en suspension au-dessus du verre.

En bouche, le vin impressionne par sa droiture et sa tenue. L'acidité, parfaitement dosée, donne du relief à une matière savoureuse et ample. Les agrumes dominent, entre citron vert, pamplemousse et zestes d'orange, relevés d'une touche poivrée et encadrés par une tension calcaire au laser. La rétro-olfaction dévoile des notes franches de pomme Granny et Reinette. L'énergie minérale traverse la bouche de part en part, donnant à l'ensemble une vibration tactile fascinante.

La finale, longue et habitée, affirme avec autorité l'identité du terroir. On y

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

perçoit une sapidité intense, doublée d'une salinité éclatante : la roche scintille littéralement dans le verre. Le vin s'étire sur une arrête calcaire effilée, dans une persistance saline et lumineuse qui semble ne jamais s'éteindre. La droiture est exemplaire, la longueur remarquable et la profondeur déjà prometteuse.

Dès aujourd'hui, après un carafage patient d'une trentaine de minutes, ce Forêts 2023 dévoilera une expression élégante et limpide, parfaite sur un saumon gravlax ou des sashimis de daurade. D'ici cinq ans, il gagnera en complexité et accompagnera magnifiquement une sole grillée au beurre citronné, une poêlée de gambas flambées à la crème et coriandre, ou un Langres affiné. Un grand Chablis d'altitude, pur et vibrant, qui allie finesse et profondeur avec une maîtrise exemplaire.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis 1er Cru Forêts - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : délicat, frais et charmeur : rose blanche, mimosa, genêt, miel fin, anis étoilé, viennoiserie, chausson aux pommes, tarte aux poires ou aux pêches, éclats salins et épices douces.

Bouche : droite, acidité parfaitement dosée, matière savoureuse et ample, agrumes, touche poivrée, tension calcaire au laser, pomme Granny et Reinette. L'énergie minérale donne une vibration tactile fascinante. Finale longue et habitée, sapide et saline.

Accords mets-vins : dès aujourd'hui sur un saumon gravlax ou des sashimis de daurade. D'ici cinq ans, sur une sole grillée au beurre citronné, une poêlée de gambas flambées à la crème et coriandre, ou un Langres affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques