

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



Sur ce Premier Cru de la rive gauche du Serein, le Domaine exploite deux petites parcelles de vignes d'une trentaine d'années sur les lieux-dits Vaux-Miolot et Butteaux, pour un total de 60 ares environ. Si le sous-sol se compose essentiellement de calcaires marneux riches en coquilles d'huîtres, la parcelle de Vaux-Miolot présente la particularité de reposer sur des sols plus profonds et argileux, difficiles à travailler, mais qui vont apporter au vin un supplément de chair et de densité de texture. La vigne, exposée au Sud-Ouest, bénéficie en outre d'un très bon ensoleillement.

Après un long élevage de 24 mois, uniquement en cuve pour ce 2023 au jus naturellement riche et gourmand, ce Montmains 2023 offre un équilibre remarquable entre minéralité crayeuse, tonique et effilée, sophistication florale, sensualité texturée du fruit bien mûr et la vivacité des agrumes qui apporte à l'ensemble un bel élan.

Le premier nez se dévoile dans un registre raffiné, empreint de fraîcheur : d'un côté, on pense à de petites fleurs blanches juste écloses, entre tilleul et acacia, à des notes de pollen, aux zestes d'agrumes, mandarine en tête, à des herbes fines aux accents anisés et mentholés, à des notes de péttrichor juste après une pluie d'été. On aime l'empreinte crayeuse fraîche et effilée, évoquant calcaires immaculés et poussière de roche. Au fil de l'aération, la belle maturité du millésime nous rattrape, sur des parfums plus lascifs de coulis de pêche et de poire, d'ananas, de beurre frais et de financier aux amandes.

On retrouve en bouche cette vérité du fruit, du terroir et du millésime, sans aucun artifice d'élevage. Il y a là une vraie densité de matière, avec de la mâche et du rebond, une belle intensité de saveurs sur la poire, la pêche et la pomme Reinette, et surtout de fins amers excitants les papilles, qui évoquent les zestes d'agrumes, le bâton de réglisse et le poivre. La puissance fuselée de la finale et sa longueur exceptionnelle annoncent un avenir radieux. Nul doute que ce Montmains gagnera à séjourner quelques années en cave pour qu'il s'affine et déploie totalement ses ailes. Gros potentiel !

Un grand et très rare Montmains qui brillera encore davantage dans 4 à 5 ans. Il devrait magnifier la chair délicate de langoustines juste snackées ou de poissons plats, entre sole, Saint-Pierre ou barbue. Plus tard, on pourra aller vers une viande blanche moelleuse, comme un chapon de Bresse ou des ris de veau aux chanterelles.

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflets verts

Nez : raffiné, frais : petites fleurs blanches juste écloses (tilleul et acacia), pollen, zestes d'agrumes (mandarine en tête), herbes fines anisées et mentholées, péttrichor, calcaires, poussière de roche, coulis de pêche et de poire, ananas, beurre frais, ...

Bouche : densité de matière, avec de la mâche et du rebond, belle intensité de saveurs (poire, pêche, pomme Reinette, fins amers excitants entre zestes d'agrumes, bâton de réglisse et le poivre). Finale à la puissance fuselée et à la longueur exceptionnelle.

Accords mets-vins : langoustines juste snackées ou de poissons plats, entre sole, Saint-Pierre ou barbue.
Plus tard, on pourra aller vers une viande blanche, entre chapon et ris de veau aux chanterelles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques