

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



Vaillons demeure l'un des crus emblématiques du Domaine Moreau-Naudet : c'est à la fois une véritable synthèse de la philosophie du domaine et de la diversité géologique de Chablis, y compris au sein d'un même cru.

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.

L'élevage long, essentiellement sur lies fines, affine l'équilibre entre puissance et fraîcheur, tout en laissant s'exprimer pleinement la complexité aromatique de ce chardonnay de haut vol. Sur ce splendide millésime 2023, à la météo bienveillante, bien ensoleillée mais pas trop, Virginie Moreau-Naudet nous livre un Vaillons de grand tempérament : un vin ample, nuancé, d'une précision éclatante.

La robe, or pâle et brillante, laisse deviner une densité contenue. Le nez, dans un premier temps discret, respire la pierre mouillée et l'argile retournée après la pluie, comme un écho direct au sol. Puis, à mesure que l'air agit, le vin s'ouvre, révélant une symphonie de fruits confits, de pâtes de fruits à l'orange, de mandarine et de fleur d'oranger. Quelques notes d'ananas, de mangue et de pêche jaune viennent s'ajouter à cette trame mûre et expressive. À l'aération prolongée, le bouquet se complexifie encore : de subtiles nuances évoquant les cèpes frais, la noisette et la cire d'abeille apparaissent, promesses d'une évolution future vers des arômes d'encaustique et de fruits secs.

En bouche, le vin séduit par sa texture soyeuse et sa franchise. La matière, à la fois nourrissante et vibrante, se déploie sur un jus de poire gourmand, une compote de pommes relevées de nombreuses épices autour du poivre blanc et du poivre de Sichuan, du safran et d'une touche de piment oiseau qui anime un milieu de bouche dense et énergique. Les agrumes s'imposent progressivement, sur le citron vert, le pamplemousse, le kumquat et la clémentine apportent relief et tension. Le toucher de bouche s'enrichit d'un grain minéral accrocheur, entre gypse

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et éclat de silex, tandis que la salinité, omniprésente, rappelle constamment la présence du sol.

La finale, d'une intensité rare, conjugue puissance et raffinement. L'allonge est phénoménale, portée par la fusion entre le sel, les agrumes et les épices. Une impression d'eau minérale salée, presque marine, s'installe et persiste longtemps, comme un écho vibrant du terroir.

Grand vin de lieu, ce Vaillons 2023 gagnera encore en complexité d'ici cinq à six ans, lorsque ses notes miellées, beurrées et légèrement fumées viendront se fondre dans sa trame calcaire vigoureuse et saline. Les plus pressés le dégusteront, après un carafage prolongé, sur une andouillette de Chablis servie froide, un Chaource, ou un poulet mayonnaise. Dans cinq ans, il brillera sur une blanquette de lotte safranée ou des ris de veau aux girolles. Plus tard encore, sur une côte de veau épaisse aux cèpes. Un grand vin de relief, entre terre et mer, à la fois ferme et lumineux.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : pierre mouillée, argile retournée, fruits confits, pâtes de fruits à l'orange, mandarine, fleur d'oranger, ananas, mangue, pêche jaune, cèpes frais, noisette, cire d'abeille, promesses d'une évolution future vers des arômes d'encaustique et de fruits secs

Bouche : texture soyeuse, matière nourrissante et vibrante, jus de poire, compote de pommes, poivre blanc et Sichuan, safran, piment oiseau, agrumes, grain minéral accrocheur, salinité omniprésente. Finale intense et saline.

Accords mets-vins : après un carafage prolongé, sur une andouillette de Chablis servie froide, un Chaource, ou un poulet mayonnaise. Dans cinq ans, sur une blanquette de lotte safranée ou des ris de veau aux girolles. Plus tard encore, sur une côte de veau épaisse aux cèpes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.