

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2023 - blanc



Voici le seul Grand Cru du Domaine, mais quel Grand Cru ! Celui qui trône dans la partie centrale du coteau des grands crus et donne des vins mêlant merveilleusement puissance et raffinement : le Valmur. Dans cette micro-vallée d'une dizaine d'hectares, le domaine exploite une parcelle de 60 ares, exposée plein Sud, où les vieilles vignes d'une soixantaine d'années s'immiscent dans un sol argilo-calcaire profond, avant d'atteindre les fameuses couches de marnes kimméridgiennes.

Ici, le soin apporté au sol et à la vigne est constant, les intrants chimiques absolument prohibés. La quête du vigneron, c'est celle d'un chardonnay parfaitement sain et mûr, aux plus justes équilibres. En 2023, avec leur exposition plein Sud, les vignes ont bénéficié d'une fin d'été chaude et ensoleillée, sans pour autant trop souffrir de la sécheresse : les raisins s'avéraient au final bien mûrs, concentrés et très expressifs sur le plan aromatique.

Après un élevage de près de deux ans, ce Grand Cru Valmur sort à peine de ses langes : il laisse néanmoins déjà entrevoir la noblesse de ses origines, tant ici tout respire l'élégance, la profondeur et la puissance parfaitement contenue. Rapidement, on plonge dans une aromatique flamboyante, à la fois sensuelle et raffinée.

Camomille et thé au jasmin, zestes de pamplemousse et clémentine, miel d'acacia, une touche iodée évoquant coquillages et embruns, le beurre d'Isigny, la tarte au citron, la pomme Reinette, le coulis de poire et la gelée de coing, une touche de fruit de la passion et d'ananas : on se laisse porter par ses ondes sensuelles qui jaillissent du verre par vagues successives.

Incroyablement charnu et profond en bouche, il enveloppe le palais avec une autorité naturelle à laquelle rien ne semble pouvoir résister. Puis il électrise les papilles avec sa trame acidulée et saline, charriant écorces d'agrumes, poivres asiatiques et noyaux de fruits. Actif et énergique sur le palais, il déploie une finale pénétrante, à la longueur majuscule.

Vibrant, majestueux et tellurique, ce Grand Cru Valmur fera date. S'il est déjà redoutablement charmeur, nous vous invitons cependant à l'attendre au moins 6 ou 8 ans : il n'en sera que plus grand. Monumental et rarissime.

Quantité limité à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Chablis Grand Cru Valmur - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : complexe et raffiné : camomille, thé au jasmin, zestes de pamplemousse, clémentine, miel d'acacia, coquillages et embruns, beurre d'Isigny, tarte au citron, pomme Reinette, coulis de poire, gelée de coing, fruit de la passion, ananas.

Bouche : Incroyablement charnue et profonde, enveloppe le palais, trame acidulée et saline (écorces d'agrumes, poivres asiatiques, noyaux de fruits). Active et énergique sur le palais. Finale pénétrante, à la longueur majuscule.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans minimum, il sera parfait avec un homard, en bisque ou en navarin, un turbot rôti des Saint-Jacques accompagnées d'un jus de palourde truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2047

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques