

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2023 - blanc



Nous sommes heureux de vous proposer un des plus prestigieux premiers crus de la rive droite du Serein, le fameux Montée de Tonnerre. Une des cuvées signées Moreau-Naudet les plus recherchées et extrêmement difficiles à se procurer...

Voisin du Grand Cru Les Clos, le climat de « Montée du Tonnerre » partage avec ce dernier la nature du sol de marnes calcaires extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses *Exogyra Virgula*, qui lui confère une intensité minérale mille fois démontrées.

Virginie exploite deux parcelles de 40 ares chacune : la première, contigüe à la celle des Raveneau, est plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans qui vont puiser très en profondeur cette empreinte iodée et saline typique. Sur la deuxième, les vignes, plus jeunes, apportent au vin cet éclat fruité, pur et jaillissant.

Fidèle à l'approche insufflée par Stéphane, elle poursuit sur la voie d'élevages très longs, d'une vingtaine de mois, majoritairement en cuves couplées à quelques fûts et demi-muids (pour moins d'un tiers de la cuvée). Des élevages peu interventionnistes qui laissent les équilibres naturels du vin se mettre tranquillement en place.

Parmi cette très belle collection 2023, le Montée de Tonnerre séduit par son intensité, sa matière dense mais active, parfaitement fuselée autour d'une trame minérale, crayeuse et saline doublée d'une fraîcheur mentholée et de saveurs d'agrumes qui ajoutent encore au dynamisme et à l'énergie que le vin procure. Une énergie qui épouse un cœur fruité, croquant et de grande envergure.

Le nez s'ouvre sur la délicatesse de petites fleurs blanches du verger, du chèvrefeuille et d'une note de cire fraîche rapidement rejointes par des évocations toniques de citron vert, de pamplemousse et de fruits blancs croquants, juste tranchés. Les épices s'affirment, sur le poivre blanc, la baie de genièvre et une touche de badiane : on reste clairement dans le registre de la fraîcheur et de l'énergie, parfaitement équilibré par une note plus onctueuse de crème fouettée, de yogourt à la poire et d'amande. L'expression crayeuse du sol vient parfaire un bouquet à la fois intense, élégant, porteur d'un bel élan de vie.

La bouche, ample et intense, est, elle aussi, traversée par ce souffle de fraîcheur et d'énergie qui stimule les papilles et nous projettent dans des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

paysages de bord de mer, rafraîchis par une brise printanière aux accents iodés. La trame du vin offre en milieu de bouche ce grain crayeux, fin et sapide, qui resserre le propos avant de nous laisser gentiment dériver vers une finale fraîche, sereine, aux accents de pamplemousse, de sorbet à la verveine et de pétrichor.

Un grand vin, malheureusement trop rare. Uniquement disponible en Magnum.

Quantité limitée à 2 Magnums par client

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Magnum Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflets verts

Nez : frais et tonique : petites fleurs blanches du verger, chèvrefeuille, cire fraîche, citron vert, pamplemousse, fruits blancs, poivre blanc, baie de genièvre, badiane, crème fouettée, yogourt à la poire, amande, expression crayeuse du sol.

Bouche : ample, intense, traversée par un souffle de fraîcheur et d'énergie qui stimule les papilles. Un grain crayeux, fin et sapide, resserrant le propos en milieu de bouche. Finale fraîche, sereine, aux accents de pamplemousse, sorbet à la verveine, pétrichor.

Accords mets-vins : Un crabe farci, un tajine de poissons ou un curry de gambas ou de lieu jaune.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques