

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2023 - blanc



Voici un Petit Chablis propre à faire pâlir d'envie bien des « Chablis » qui pourraient paraître si petits à côté... Eu égard à sa position dans la « hiérarchie » des vins de Chablis, ce Petit Chablis est encore une fois un des vins les plus remarquables de la gamme.

Les raisins sont issus d'une belle parcelle d'un seul tenant, de 3 hectares environ, sur le plateau dominant les coteaux de l'appellation Chablis. Les vignes, âgées entre 25 et 50 ans, s'appuient sur des sols minces et très calcaires. Ce Petit Chablis parcellaire, d'une magnifique précision et d'une densité impressionnante, contribue depuis longtemps à la réputation du Domaine Moreau-Naudet (tout comme d'autres grands « Petit » Chablis, comme ceux de Vincent Dauvissat ou Samuel Billaud pour ne citer qu'eux).

Virginie et son équipe se sont lancées depuis 2018 dans une vaste campagne de replantation de cette parcelle : Virginie a en effet décidé de privilégier, pour l'avenir, des sélections clonales mieux adaptées aux fortes chaleurs et aux périodes de sécheresse de plus en plus fréquentes à Chablis, comme ailleurs en Bourgogne.

Sur ce millésime 2023 plutôt solaire mais bien moins marqué par des phénomènes extrêmes que son prédécesseur, les vendanges se sont déroulées sous par temps chaud, très ensoleillé. Virginie et ses équipes ont fait preuve d'une grande réactivité afin que de récolter chaque parcelle à leur optimum. Les premiers jus se révélaient particulièrement gourmands et frais. Une promesse de grand millésime.

Dès le premier verre, le vin séduit par sa limpidité et sa fraîcheur éclatante. Un zeste de citron jaune vif s'impose d'abord, expressif et pur, suivi de nuances d'orange et de pomelo plus amples, aux contours plus graphiques. L'esprit maritime s'installe alors : un vent iodé et des coquilles d'huîtres frottées d'algues évoquent une balade sur le rivage où l'air est pur et salé. Puis le vin se fait plus terrien avec ses notes de foin séché, d'amande fraîche croquante, de menthe et de verveine citronnée qui apportent, tour à tour, profondeur et légèreté. Enfin, une douce nuance de poire Williams s'échappe du verre, montrant la belle maturité du jus. Ce nez, d'une élégance tranquille, annonce une bouche précise et complexe.

Dès l'entame, elle incarne parfaitement l'esprit chablisien : souple, droite et lumineuse. L'attaque, caressante mais concentrée, s'ouvre sur une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

matière fluide et tendue, aux saveurs de fruits blancs et de zestes d'agrumes. La texture, à la fois onctueuse et retenue, glisse sur le palais avant de s'effacer avec grâce, laissant derrière elle un voile d'amers minéraux qui stimule la salivation et appelle la gorgée suivante. Le vin s'étire avec une énergie vibrante, gagnant en tension et en relief à mesure qu'il s'aère. La finale, longue et cristalline, évoque celle d'un Chablis de belle facture, mêlant salinité et pureté. Un vin de partage, sincère et immédiat, à la fois rafraîchissant et profondément juste.

Imaginons un accord autour d'une chair de tourteau émietlée aux échalotes, parfumée à l'aneth et nappée d'une fine sauce blanche. On pourra aussi songer à une coquille Saint-Jacques rôtie au four, relevée d'une huile safranée et enveloppée d'une pâte feuilletée pour le croustillant. À l'apéritif, ce vin se mariera merveilleusement avec quelques ficelles au comté et des tartines de tarama maison.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Moreau-Naudet - Petit Chablis - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet vert

Nez : limpide et fraîcheur éclatante : zeste de citron jaune, orange, pomelo, vent iodé, coquilles d'huîtres frottées d'algues, foin séché, amande fraîche, menthe, verveine citronnée, poire Williams.

Bouche : souple, droite et lumineuse, caressante mais concentrée, matière fluide et tendue, fruits blancs et zestes d'agrumes, texture onctueuse et retenue, voile d'amers minéraux. Finale, longue et cristalline mêlant salinité et pureté.

Accords mets-vins : tourteau émiettée aux échalotes et à l'aneth et nappée d'une fine sauce blanche, coquille Saint-Jacques rôtie au four, relevée d'une huile safranée et enveloppée d'une pâte feuilletée. À l'apéritif, ficelles au comté et des tartines de tarama maison.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques