walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

MOREAU-NAUDET, Chablis 1er cru MONTEE DE TONNERRE 2022

75 cl Blanc Bourgogne, Chablis & Yonne AOC Chablis Montée de Tonnerre 1er cru



La note by Christian Walter **95/100**

Virginie Moreau a courageusement pris la suite de son mari Stéphane, décédé en 2016, aux commandes de la propriété familiale, et s'attache à poursuivre la ligne de conduite à l'œuvre. Avec un travail soigné à la vigne et des filtrations légères, les vins s'affirment dans leur caractère, en profondeur et salinité. Le domaine s'est désormais calé sur des élevages particulièrement longs pour Chablis, de 18 à 22 mois, avec une proportion maximum d'un tiers de fût sur les premiers et grands crus, et uniquement en cuve inox pour petit chablis et chablis : jamais le chardonnay local, récolté à juste maturité, ne s'en trouve alourdi ou aromatisé. Il s'épanouit au contraire dans des blancs savoureux, jamais démonstratifs mais parfaitement digestes, qui vieillissent fort bien et que nous recommandons sans réserve !

Les vins : juteux, finement exotique, le petit-chablis nous séduit. Expressif et intense, le simple chablis est brillant et consensuel. Profil mûr et joufflu dans Caractère, à la trame plus serrée, qui mérite un peu de temps pour s'exprimer. Charnu et ferme, structuré par de beaux amers, Vaillons est savoureux et plein. Nuancé et salin, Forêts affirme sa fraîcheur, avec des saveurs d'agrumes et du tonus en finale. Délicatesse d'arômes et tonalités florales dans Montmains, dont la finesse et l'intensité se combinent en une finale revigorante. Marqué par des notes de chlorophylle, Montée de Tonnerre surprend par l'alliance de sa rigueur de définition et l'amabilité de sa chair épanouie et mûre. Matière presque crémeuse, déliée et tendre en attaque, dans Valmur qui montre vite sont intensité et sa profondeur de saveurs. Intègre et revigorant, il déploie son envergure et vibre en finale avec une rare tonicité. (RVF)

Moreau-Naudet est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Moreau-Naudet (Chablis, Bourgogne)

Le vin

Marqué par des notes de chlorophylle, Montée de Tonnerre surprend par l'alliance de sa rigueur de définition et l'amabilité de sa chair épanouie et mûre. (RVF, millésime 2019, noté 94/100)

Profil d'une grande rectitude dans Montée de Tonnerre, dont les arômes de menthe fraîche et de yuzu

résonnent longtemps en finale. (RVF, millésime 2018, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Virginie Moreau a courageusement pris la suite de son mari Stéphane, décédé en 2016, aux commandes de la propriété familiale, et s'attache à poursuivre la ligne de conduite à l'œuvre. Avec un travail soigné à la vigne et des filtrations légères, les vins s'affirment dans leur caractère, en profondeur et salinité. Le domaine s'est désormais calé sur des élevages particulièrement longs pour Chablis, de 18 à 22 mois, avec une proportion maximum d'un tiers de fût sur les premiers et grands crus, et uniquement en cuve inox pour petit chablis et chablis : jamais le chardonnay local, récolté à juste maturité, ne s'en trouve alourdi ou aromatisé. Il s'épanouit au contraire dans des blancs savoureux, jamais démonstratifs mais parfaitement digestes, qui vieillissent fort bien et que nous recommandons sans réserve !

Les vins : juteux, finement exotique, le petit-chablis nous séduit. Expressif et intense, le simple chablis est brillant et consensuel. Profil mûr et joufflu dans Caractère, à la trame plus serrée, qui mérite un peu de temps pour s'exprimer. Charnu et ferme, structuré par de beaux amers, Vaillons est savoureux et plein. Nuancé et salin, Forêts affirme sa fraîcheur, avec des saveurs d'agrumes et du tonus en finale. Délicatesse d'arômes et tonalités florales dans Montmains, dont la finesse et l'intensité se combinent en une finale revigorante. Marqué par des notes de chlorophylle, Montée de Tonnerre surprend par l'alliance de sa rigueur de définition et l'amabilité de sa chair épanouie et mûre. Matière presque crémeuse, déliée et tendre en attaque, dans Valmur qui montre vite sont intensité et sa profondeur de saveurs. Intègre et revigorant, il déploie son envergure et vibre en finale avec une rare tonicité. (RVF, très grand domaine incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Classification :** 1er cru
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse