



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

MOREAU-NAUDET, Chablis grand cru "VALMUR" 2021

75cl Blanc Bourgogne, Chablis & Yonne AOC Chablis Valmur Grand cru



La note Le Meilleur Du Vin

97/100

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 jofflu 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 son 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).
Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Moreau-Naudet (Chablis, Bourgogne)

Le vin

Matière presque crémeuse, déliée et tendre en attaque, mais ce Valmur montre vite son intensité et sa profondeur de saveurs. Intègre et revigorant, il déploie son envergure et vibre en finale avec une rare

tonicité. (RVF, millésime 2019, noté 96/100)

Pénétrant, le nez du Valmur passe un cap en intensité et débouche sur une large matière saline, revigorante et pure : il accomplit le tour de force d'allier une concentration de saveurs digne d'un Hermitage blanc, avec un souffle pur et aérien. (RVF, millésime 2017, noté 97/100)

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 son 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** : 96-97/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Chablis
- **Classification** : Grand cru
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2027 et 2037
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse