

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU PÈRE & FILS

Profondeur, éclat, envergure, iode, générosité, salinité, tension : on retrouve toute la gamme des émotions et des sens dans les vins de cette famille implantée à Chablis depuis 6 générations.

Christian Moreau, l'une des grandes figures de Chablis, montre volontiers les deux photos noir et blanc accrochées aux murs de la salle de dégustation. Elles semblent vous projeter d'emblée dans un temps enfoui, pourtant tellement présent, celui de la fin des Années folles : « Vous voyez, là, c'est mon père Guy lors de l'Exposition universelle de New York en 1939-1940. Il était responsable des achats vins et alcools du restaurant français, une place stratégique car il en a profité évidemment pour faire la promotion des vins de Chablis. Une lettre retrouvée dans les archives précise que 1 200 caisses de 1921 sont ainsi parties de la propriété. Celle-ci a été créée en 1814, l'année où notre ancêtre Jean-Joseph, tonnelier à Montbard, est venu s'installer sur Chablis et épouser Joséphine, qui possédait de la vigne. Les générations passent jusqu'en 1974, époque où l'entité J. Moreau & Fils se spécialise dans le négoce avant d'être revendue dans la décennie qui suit. »

Dès lors, le domaine Christian Moreau Père & Fils a sa forme actuelle et son nom en 2001, avec une première récolte en 2002, l'occasion pour Fabien, l'un des fils de la maison, d'en prendre la direction : « Nous sommes certifiés bio depuis 2010 sur nos 11,6 hectares dont 5,5 de grands crus. » Ici une osmose parfaite s'établit entre le sol, le cépage et les hommes qui les écoutent, les observent, les aiment... Autant de gestes, d'attentions, de réponses que l'on retrouve dans la dégustation des 2019 : « Le Chablis Village, exposé sud-est, se situe sur la rive gauche, d'un seul tenant sur Les Pargues, au sol plus profond que les premiers crus, avec une argile dense. » De quoi expliquer son caractère généreux et soigné doté d'un bel éclat de fruit.

Le premier cru Vaillon, exposé sud-sud-est, regroupe 6 parcelles sur 4,7 hectares : « Deux cuvées proviennent de ce cru, le Vaillon et la cuvée Guy Moreau. La première est issue

d'un assemblage de 5 parcelles avec une moyenne d'âge des vignes de 48 ans. L'élevage s'effectue en cuve inox et à 55 % en fûts, avec moins de 5 % de contenants neufs. » Le vin est aromatique avec ses saveurs d'agrumes et de fleurs blanches, et sa profondeur a de l'envergure. La seconde cuvée concerne une seule parcelle, 1 hectare de vignes plantées en 1933 et qui porte le nom de Guy Moreau : « Les ceps sont encore en pleine santé, ils sont utilisés pour replanter en sélection massale. » La persistance aromatique de ce vin se révèle lumineuse, avec des saveurs racinaires remarquables. « Il y a 5 % de barriques en plus. Cela apporte une structure plus tannique, tout en maintenant l'acidité sur ce type de millésime solaire. »

L'armada de grands crus est ici impressionnante : les 10 ares de Blanchot se trouvent sur les marnes blanches du haut, on décèle la trame crayeuse du parcellaire dans une finale persistante particulièrement vibrante. Situés dans le fond très calcaire de la vallée, les 50 ares de Vaudésir offrent des parfums élégants de fruits jaunes. Sa grande expression saline est ponctuée d'une fine note fumée caillouteuse qui confère toute l'élégance voulue. « Le grand cru Valmur provient quant à lui de deux parcelles, une de 70 ares exposée sud-est dans le fond de la vallée et l'autre de 30 ares au nord-ouest. » Le terroir à forte dominante argileuse impose son pedigree : une mâche généreuse bien corsetée à la finale éclatante.

Les 3 hectares d'un seul tenant du grand cru Les Clos sont localisés idéalement au milieu du climat dont le substrat se montre très marqué par les argiles blanches. Leur densité procure au vin ampleur et onctuosité en attaque, soutenues par une trame énergétique et iodée dotée d'une percussion agrumesque très stylée. Noisette sur le chardonnay, en contrebas, sur 50 ares, le Clos des Hospices tire parti de l'érosion et d'argiles qualitatives conférant au vin une étoffe de toute beauté dont l'intensité des caudalies vous transperce. / DENIS HERVIER

GRAND CRU LES CLOS « CLOS DES HOSPICES » 2019

« C'est une parcelle historique achetée par ma famille en 1904 aux Hospices de Chablis. On est sur la partie basse la plus orientale des Clos, avec des vignes d'une quarantaine d'années. On vinifie cette cuvée à part et on l'éleve dans 40 % de fûts entre 6 et 8 mois, des fûts de 1 à 5 vins. On y retrouve l'esprit et la finesse des Clos mais avec des arômes plus épicés. »



Fabien Moreau