Philippe et Vincent Foreau

Vignerons

Domaine du Clos Naudin

14, rue de la Croix Buisée

37210 Vouvray

Boire du vin, au-delà de la gorgée avalée, c'est s'interroger sur les mystères de son goût, c'est comprendre son origine, son cépage, sa terre, c'est comprendre les conditions climatiques qu'il a reçues, c'est aussi comprendre son potentiel. Boire un vin c'est toujours une rencontre et avec le vin les rencontres sont infinies. L'une des missions du vin est de satisfaire la soif et d'accompagner la nourriture comme une gourmandise supplémentaire. Il n'y a pas de véritable gastronomie sans le goût du vin. Pureté aromatique, typicité, finesse, élégance, équilibre, longueur en bouche, voilà pour nous le tableau d'un grand vin. Il doit être franc de goût et vous procurer émotion, émerveillement et digestibilité. Pour y parvenir nous essayons de mettre tout en œuvre dans des choix de culture et de vinification.

Conscient que la notion de terroir est la force de nos appellations, l'objectif prioritaire est de respecter la vie microbienne des sols. Comme les précédentes générations, nous restons attachés aux méthodes traditionnelles et à une logique biologique pour la culture de nos 12 ha situés en première côte et âgés en moyenne de 37 ans. La lutte contre l'herbe se fait mécaniquement avec des labours classiques évitant ainsi les désherbants chimiques néfastes pour nos sols, notre environnement et notre santé. Les apports d'engrais sont modérés et d'origine organique. Aucun insecticide n'est utilisé. La taille est courte donnant un rendement moyen de l'ordre de 38hl à l'ha. Les vendanges se font manuellement pour éviter toute trituration du raisin. Elles nous permettent également, soit d'éliminer les raisins manquant de maturité, soit les années ensoleillées de sélectionner des raisins atteints de bonne pourriture (pourriture noble) qui donneront naissance aux grands moelleux. Pour le respect du raisin et pour bien conserver l'effet millésime, la chaptalisation, l'acidification ou la désacidification ne sont jamais pratiquées sur le Domaine. La fermentation lente, due exclusivement aux levures présentes sur la peau du raisin, se fait en fûts de 300 litres avec un maximum de 5% de bois neuf chaque année. Les vins sont mis en bouteilles en Avril ou en Mai.

Malgré toutes ces stratégies le climat reste un paramètre indomptable. Suivant les conditions climatiques reçues par le raisin, le vin sera plus ou moins riche, plus ou moins acide, plus ou moins dilué, plus ou moins sur le terroir, c'est la notion millésime. Mais cette diversité n'est-elle pas l'intérêt de notre métier, ne jamais faire le même produit.

Tél. 02 47 52 71 46
leclosnaudin.foreau@orange.fr

Millésime 2019

Seul du vin Sec a été produit sur ce millésime 2019, ainsi que de futures Méthodes Traditionnelles.

A l'inverse, sur 2018, aucun vin effervescent n'a pu être produit et le vin sec ne représente que 5% de la récolte. Il faut remonter au millésime 2009 pour avoir autant de sucre résiduel dans les vins.

Le Vouvray Sec 2019 : Alcool : 13,70% - Sucre résiduel 6g/L - il n'y a pas eu de production de vin Demi-sec et Moelleux sur ce millésime mais seulement ce vin Sec. Son toucher de bouche est délicat et ses 6 g de sucres résiduels lui permettent de s'accorder avec des poissons au beurre blanc, des asperges blanches sauce mousseline, ou des moules au curry. Garde : 10-15 ans

Le Vouvray Sec 2018 : alcool 14% - Sucre résiduel 5 g/L. Récolté seulement sur la première journée de vendange. Bel équilibre entre la grande fraîcheur de ce vin et le sucre résiduel, aucune perception d'alcool malgré sa richesse. Le final de bouche est cristallin et se termine sur des notes de poivre blanc. A servir sur de la lotte (terrine de lotte au poivre blanc).

Le Vouvray Sec 2013. Le rendement a été faible sur ce vin (18 HL/ha), lié à la grêle du 17 juin. Plein de race et de sève, il a 4 g de sucre résiduel avec un caractère citronné. Vin de très grande garde, il aime les cuisines marines et iodées (coques, palourdes, praires, oursins, huîtres), les poissons grillés et les poissons crus (tartares, carpaccios, ceviches).

Le Vouvray demi sec 2018 : alcool 13% - Sucre résiduel 30 g/L. Finesse délicatesse et fraîcheur caractérise ce vin. Il peut se servir à l'apéritif, comme s'accorder parfaitement avec des cuisines indiennes épicées au curry, massala et tandoori.

Le Vouvray Demi-sec 2017 : Sucre résiduel 22g/L. Ce vin évoque au nez et à la bouche la pomme cuite et la mirabelle. Son accord ne se fera pas avec le monde marin mais avec du sucré-salé. Il se révèle totalement sur : boudin blanc aux pommes, tajines, cuisines indiennes et volailles aux fruits. Garde 8-12 ans

Demi-sec 2016 : Au nez ce vin évoque la mangue, les agrumes avec notamment une touche de clémentine. L'équilibre acide/sucre/terroir est remarquable, faisant oublier les 21g de sucre résiduel. Beaucoup d'énergie et de classe dans ce vin. Le final long et précis, livre des notes salines et minérales. Privilégier une cuisine marine aux agrumes : langoustine ou homard au beurre d'orange, gambas sauce thaï.

Le Vouvray Moelleux est le plus rare. Il est issu, dans les années très ensoleillées, de raisins sélectionnés et très mûrs. Deux états de vendange sont possibles : soit le raisin est très doré, on dit alors qu'il est passerillé sur pied donnant alors des Vouvray moelleux classiques pleins de subtilité, soit le raisin est atteint de pourriture noble offrant davantage de concentration, cette cuvée d'exception s'appelle sur le domaine Moelleux Réserve.

Le Vouvray Moelleux 2018 : alcool 12,5% - Sucre 80g/L. Note au nez de banane très mure et de poire avec une petite touche de caramel blond. Sa bouche est délicate et permet des accords avec des tartes fines aux poires. Garde possible 15-20 ans.

Le Moelleux 2017 : Alcool 12.10% - Sucre résiduel 64g/L son nez est très aérien avec des touches de pommes cuites et de pommeau. Sa bouche est précise, délicate et fraîche, elle se termine par des notes de pommes cuites d'épices et de coing. Il se marie à merveille avec une tarte fine aux pommes, une pomme au four en évitant les épices, l'excès de sucre et en ne négligeant pas le beurre... L'accord avec certains fromages est aussi possible comme le Livarot et le Pont l'évêque.

Le Moelleux 2018 Réserve : 25% de la production. Alcool 11,5% - Sucre 130g/L. Nez très complexe avec des notes de banane très mûre, de poire, de vieux rhum, de vanille et d'orange sanguine. En bouche tous ces arômes sont soutenus par une belle fraîcheur. Beaucoup de profondeur et de longueur. A servir dès maintenant en apéritif. Garde 30-40 ans.

Les vins élaborés en **Méthode Traditionnelle** ont un mûrissement minimum de 36 mois dans nos caves creusées dans le tuffeau, ce qui leur permet d'acquérir du caractère, de la typicité et une grande finesse de bulles.

Le Brut 2014 en est un bel exemple il s'apprécie à l'apéritif. Dosage : 5 g de sucre par litre.

Le Demi-sec 2011 convient bien sur des desserts légers en évitant le chocolat et les fruits rouges tels que la galette des rois, pièce montée, chouquettes, financiers, tuiles...

Servez le Vouvray à une température de 10° pour les vins tranquilles et environ 6°/7° pour la Méthode Traditionnelle.

Nos prix sont calculés tous frais compris :

- Droits de circulation,
- Emballages,
- TVA

- **Port en France métropolitaine inclus à partir de 24 bouteilles**

Pour un envoi de 12 ou 18 bouteilles :

- Supplément de 1,00 Euro par bouteille pour frais de transports

Nous consulter pour un envoi inférieur à 12 bouteilles

- **Conditionnement en carton de 12 ou 6 bouteilles avec composition de votre choix**

Pour une livraison à une même adresse, réduction :

- De 0,30 Euro par bouteille à partir de **36 bouteilles**.
- De 0,50 Euro par bouteille à partir de **60 bouteilles**.

Pour un envoi particulier, nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples renseignements.

TARIF

VOUVRAY SEC	Euros
2019	21.50 €
2018 maxi 6 bouteilles	22.50 €
2013	21.50 €

VOUVRAY DEMI-SEC	
2018	23.50 €
2017	23.50 €
2016	28.50 €

VOUVRAY MOELLEUX	
2018	31.50 €
2017	28.50 €
2018 Réserve	48,50 €

METHODE TRADITIONNELLE	
Brut 2014	17.50 €
Demi-sec 2011	14.00 €

BON DE COMMANDE

Tél. 02 47 52 71 46 – Email. leclosnaudin.foreau@orange.fr
Vincent FOREAU – Vigneron – 14, rue de la Croix Buisée
Domaine du Clos Naudin – 37210 VOUVRAY

Destinataire :

Adresse :

Tél :

@ :

Facturation :

Adresse :

Nbre de bouteilles	Désignation	Prix unitaire TTC	Prix total TTC
	VOUVRAY SEC		
	2019	21,50 €	
	2018 maxi 6 bouteilles	22,50 €	
	2013	21,50 €	
	VOUVRAY DEMI-SEC		
	2018	23,50 €	
	2017	23,50 €	
	2016	28,50 €	
	VOUVRAY MOELLEUX		
	2018	31,50 €	
	2017	28,50 €	
	2018 Réserve	48,50 €	
	METHODE TRADITIONNELLE		
	Brut 2014	17,50 €	
	Demi-sec 2011	14,00 €	
Total TTC de la commande			
Remise quantitative			
Pour 12 ou 18 bout. supplément de port			
<u>Nbre de cartons</u>	Carton de 6 bouteilles : PANACHAGE SPECIAL FIN D'ANNEE	239,00 € port compris	
TOTAL A REGLER			

Je souhaite recevoir cette commande vers le :

et je joins le règlement de Euros

à l'ordre de Vincent FOREAU

Date :

Signature