

Domaine Bernard Moreau et Fils - Bourgogne - 2017



Chez les Moreau, comme dans la plupart des très grands noms de la Côte de Beaune, le Bourgogne se doit de refléter ses origines avec brio : ici, point de « petit vin » mais une belle introduction au style de la maison. En 2017, les frères Moreau démarrent très fort avec cette cuvée, qui illustre à la perfection le niveau exceptionnel du millésime. Il nous a franchement bluffés lorsque nous l'avons découvert au Domaine l'hiver dernier, peu après sa mise en bouteille.

Comme les crus, ce Bourgogne, exclusivement issu du finage de Chassagne-Montrachet, fait l'objet d'une vinification et d'un élevage particulièrement soignés, en fûts de chêne (mais sans bois neuf) pendant 7 mois, avant de repasser environ 3 mois en cuve pour finir de s'harmoniser.

Ce qui frappe d'emblée, c'est la qualité exceptionnelle du fruit, l'éclat de ses parfums et sa parfaite maturité : dès le premier nez, on navigue avec délice entre la poire, la pêche blanche, la pulpe de citron et de pamplemousse, et même l'abricot. Une touche délicatement grillée, des notes de fleurs blanches et de céréales battues complètent un bouquet déjà très expressif.

La bouche se révèle d'une grande pureté, dotée d'une matière ample mais très fluide. Les saveurs généreuses de fruits blancs et jaunes sont rehaussées par la fine amertume des zestes d'agrumes. Il souffle sur ce vin un vent de fraîcheur qui dynamise le milieu de bouche, et annonce une finale incisive, subtilement citronnée et saline. Quelle classe !

Disons-le tout net, il serait dommage de cantonner ce très beau Bourgogne à l'apéritif : sa profondeur de structure lui permettra non seulement de vieillir avec grâce sur les 5 ou 6 prochaines années, mais aussi de vous accompagner à table autour d'une quiche au saumon, d'un filet de Saint-Pierre ou encore d'un soufflé au comté. Imparable !

Domaine Bernard Moreau et Fils - Bourgogne - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très expressif sur un fruit
resplendissant : poire, pêche blanche,
pulpe de citron et de pamplemousse, une
touche d'abricot. Une note délicatement
grillée (sésame), fleurs blanches, céréales
battues.

Bouche : Très pure : une matière ample
mais très fluide, des saveurs généreuses
de fruits blancs et jaunes rehaussées par
la fine amertume des zestes d'agrumes.
finale incisive, saline et finement
citronnée.

Accords mets-vins : A l'apéritif bien sûr
avec des gougères ou des dés de comté,
mais aussi à table sur une terrine de
cabillaud, une quiche au saumon, un
soufflé au comté ou un poisson juste
grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-
dynamiques