

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet - 2017



Chez Bernard Moreau et Fils, le Chassagne-Montrachet est une cuvée hautement emblématique : représentant près de la moitié de la production du Domaine, elle se doit de refléter au plus près l'identité et la complexité des terroirs de la prestigieuse appellation de la Côte d'Or. Ce sont pas moins de 9 parcelles qui sont assemblées pour donner naissance à ce Chassagne absolument fascinant d'équilibre et de puissance contenue !

Ici, point de jeunes vignes, mais une moyenne d'âge de près de 40 ans qui garantit une imprégnation profonde de chaque pied dans son terroir. Environ un tiers des raisins provient de la partie centrale du finage, en contrebas de quelques célèbres premiers crus, comme Champs Gains. On citera par exemple le climat des Masures : les sols à faible pente sont assez argileux et profonds, apportant au vin ampleur et densité crémeuse. Mais une proportion importante de l'assemblage est issue du Nord du finage, du côté de Puligny-Montrachet, comme Les Charrières par exemple : ici, les sols plus minces et caillouteux contribuent à l'équilibre subtil du vin, apportant cette finesse minérale et cette indispensable tension qui vont stimuler nos papilles !

En 2017, après une saison estivale très ensoleillée (et une fin de mois d'août très chaude ayant rapidement fait monter les taux de sucre), les frères Moreau décident de débiter les vendanges le 30 août, par les vignes les plus au Sud du finage, en-dessous du secteur des Morgeots. Même si les rendements ne s'avèrent pas très généreux (moins de 40 hectolitres par hectare), ils ont la satisfaction d'entrer en cave de superbes raisins, parfaitement sains et mûrs. Une matière première de très grande qualité qu'Alexandre va ensuite se charger de vinifier en fûts, avec très peu de bois neuf (20% à peine) et d'élever près de 15 mois, avec un minimum d'intervention, et quasiment pas de bâtonnage.

Dès le premier nez, la réussite de ce superbe 2017 est éclatante : quelle franchise et quelle pureté aromatique, entre fleurs blanches, herbes fines, poire, pomme Boskoop, pêche blanche, crème de citron, muscade et une note pralinée très délicate ! L'équilibre en bouche est absolument remarquable, avec un joli gras de texture en entame et une trame minérale au grain très fin, qui resserre parfaitement le milieu de bouche et ouvre sur une finale ciselée, à la fois très savoureuse, sur la pêche et les épices, et toujours dynamique.

Un pur modèle de Chassagne-Montrachet, sensuel, tendu et empyreumatique, qui vous réglera sur les 8 ou 10 prochaines années. Bravo !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très pur et déjà complexe : fleurs blanches, herbes fines, poire, pomme Boskoop, pêche blanche, crème de citron, muscade et une note pralinée très délicate.

Bouche : Superbe équilibre entre un joli gras de texture en entame et une trame minérale au grain très fin. Finale ciselée, à la fois très savoureuse, sur la pêche et les épices, et toujours dynamique, sur une touche citronnée.

Accords mets-vins : Aujourd'hui des gambas flambées. Plus tard, dos de cabillaud sauce hollandaise, sole meunière, feuilleté aux Saint-Jacques, risotto aux langoustines. Brillat-Savarin, truffé ou pas. Vieux Gouda ou vieille mimolette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-
dynamiques