

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2017



Voici un des crus « signatures » de la famille Moreau, l'un des premiers entrés dans le giron familial et pour cause : la cave s'ouvre directement sur les premiers rangs de vignes du 1^{er} Cru La Maltroie, à la sortie du village de Chassagne.

Ce célèbre 1^{er} Cru, occupant une position centrale sur le finage de Chassagne-Montrachet, est traditionnellement complanté en pinot noir et chardonnay. Les sols en pente douce, argileux et assez profonds, parsemés de petits cailloux calcaires, ainsi que l'exposition au Sud-Est favorisent concentration et maturité assez précoce des raisins.

Si La Maltroie donne souvent des vins plutôt riches et sensuels, Alexandre et Benoît Moreau parviennent ici à trouver le parfait point d'équilibre entre une vraie intensité d'arômes et de saveurs et ce caractère frais, aérien et raffiné typique de La Maltroie « version Moreau » !

La dimension résolument gourmande du bouquet, avec ses notes de poire pochée au miel, d'amande et d'épices douces, s'accompagnent d'une touche florale évoquant le tilleul, la fleur d'oranger mais aussi d'arômes de zestes d'agrumes, mandarine et citron vert en tête.

On retrouve en bouche cette dualité parfaitement ordonnancée entre une texture satinée, presque crémeuse en attaque, et une fraîcheur incisive portée par des saveurs citronnées. L'expression du sol, magistrale de finesse et de précision, ne cesse de dynamiser le vin, jusqu'à cette finale saline, longue et particulièrement salivante.

Sapide et élégant, intensément minéral, ce 1^{er} Cru La Maltroie nous donne irrésistiblement envie de passer à table, autour d'un sandre ou d'un bar au beurre blanc, ou, dans quelques années, d'une blanquette de volaille aux giroles ! Un grand blanc qui nous met l'eau à la bouche... Superbe !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : A la fois gourmand et aérien : poire pochée au miel, amande et épices douces, une touche briochée, tilleul, fleur d'oranger, zestes d'agrumes, mandarine et citron vert en tête, poivre blanc.

Bouche : Dualité parfaitement ordonnancée entre une texture satinée, presque crémeuse en attaque, et une fraîcheur incisive portée par des saveurs d'agrumes. Très belle expression du sol, sur une longue finale saline, percutante et enlevée.

Accords mets-vins : Jeune, des gambas flambées ou un homard grillé. Plus tard, un turbot sauce hollandaise, une sole et son émulsion aux champignons sauvages, un risotto aux Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-
dynamiques