

Domaine Bernard Moreau et Fils - Bourgogne - 2018



Chez les Moreau, comme chez la plupart des 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. Ce superbe Bourgogne, exclusivement issu du finage de Chassagne-Montrachet, nous plonge avec délice dans le caractère particulièrement savoureux du millésime 2018.

Mis en bouteille en août 2019, après un élevage en fûts sans bois neuf (seuls 10% de la récolte ayant été élevés en cuve inox), il nous a séduits par la qualité exceptionnelle de ses équilibres entre la chair dense et savoureuse du fruit, sa fraîcheur florale et cette finale épicée, empyreumatique, typique de Chassagne !

Ce qui frappe d'emblée, c'est la générosité et la richesse d'arômes d'un fruit bien mûr et juteux, d'abord sur la poire et la pomme, puis sur la pêche blanche et la prune. Une dimension fraîche et printanière vient parfaitement équilibrer un bouquet expressif et jaillissant : les notes de primevères, de tilleul et de cerfeuil virevoltent au-dessus du verre, complétées d'une touche plus poudrée évoquant la poudre de riz et d'une note acidulée de zeste d'orange. Au nez comme en bouche, le sol imprime une dimension épicée, tonifiante, et même empyreumatique, entre poivre blanc et racine de gingembre.

Complet et parfaitement équilibré, ce magnifique Bourgogne continue à dévoiler ses charmes en bouche, avec beaucoup de naturel et une vraie générosité. Juteux, gourmand, élastique, il nous régale de bout en bout, mariant avec justesse fruité sensuel et tension minérale. La finale délicatement pimentée offre une persistance rare à ce niveau.

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 (même s'il n'est pas interdit d'en profiter aussi dans sa jeunesse !), mais aussi de vous accompagner à table autour d'une quiche au saumon, d'un soufflé au comté ou encore d'une omelette chinoise ou vietnamienne (Foo Yung ou Banh Xeo). Succulent !

Domaine Bernard Moreau et Fils - Bourgogne - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très expressif sur un fruit savoureux : poire et pomme, pêche blanche et prune. Primevères, tilleul et cerfeuil. Une touche de poudre de riz, une note acidulée évoquant le zeste d'orange. poivre blanc, gingembre.

Bouche : Très savoureuse, avec de la densité, de l'élasticité et de la gourmandise. On aime l'équilibre entre un fruité texturé et une tension minérale, épicée et tonique, sur le gingembre. Bonne persistance.

Accords mets-vins : A l'apéritif bien sûr avec des gougères ou des dés de comté, mais aussi à table sur une quiche au saumon, un soufflé au comté ou une omelette asiatique (Foo Yung ou Banh Xeo).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques