

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet - 2018



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 les raisins de pas moins de 9 parcelles qui sont assemblés 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 cep 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 les climats des Masures ou des Chaumes : 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 ou Les Houillères : 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 les papilles !

En 2018, après une saison estivale bien 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 dès le 30 août, par les vignes les plus au Sud du finage, en-dessous du secteur des Morgeots. Ils ont la satisfaction de récolter des grappes plutôt généreuses, avec des raisins bien mûrs, à l'état sanitaire juste parfait. Une matière première de très grande qualité qu'Alexandre va ensuite se charger de vinifier en fûts, avec peu de bois neuf (20% à peine) et d'élever plus de 16 mois au total, avec un minimum d'intervention et quasiment pas de bâtonnage.

Dès le premier nez, on est saisi par l'omniprésence gracieuse des fleurs fraîches et des herbes fines : marguerite, œillet blanc, lys, mais aussi le cerfeuil, la coriandre, le persil plat et la menthe fraîche, la sophistication végétale du bouquet est remarquable. Vient ensuite une dimension résolument plus gourmande, à la fois lactique et fruitée : passée une touche toastée évoquant le pain chaud, on pense à une crème fouettée, à un beurre d'Isigny, à la poire Comice ou Conférence, à une crème de fruits blancs ou encore une tarte au citron.

L'équilibre en bouche est absolument remarquable, avec un joli gras de texture en entame, des saveurs franches de pêche blanche et une trame minérale au grain fin, qui resserre le milieu de bouche et ouvre sur une finale brillante, dynamique et fort savoureuse, sur les fruits blancs, le melon jaune et les épices (poivre, muscade). Encore une fois, la longueur

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

est remarquable.

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

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Floral et gourmand : marguerite, œillet blanc, lys, cerfeuil, coriandre, persil plat et menthe fraîche. Pain chaud, crème fouettée, beurre d'Isigny, poire Comice ou Conférence, crème de fruits blancs, tarte au citron.

Bouche : Très équilibrée entre gras de texture, des saveurs franches de pêche blanche et une trame minérale au grain fin et serré. Une finale brillante, dynamique et savoureuse, sur les fruits blancs, le melon jaune et les épices (poivre, muscade).

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-
dynamiques