

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2018



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

Ce célèbre 1er 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 une bonne concentration et une maturité assez précoce des raisins.

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

S'il se montre encore un peu réservé, on trouve ici d'élégantes notes d'acacia et de lys, couplées à la fraîcheur de l'eucalyptus, de l'anis et la tonicité du gingembre. Plus le vin s'aère, plus cette sensation de fraîcheur s'affirme, comme si on longeait les bords d'une rivière, à l'ombre de quelques peupliers et autres bouleaux... La gourmandise du fruit bien mûr n'est jamais loin, s'exprimant ici sur de franches saveurs de poire, de goyave et d'anone, complétées d'une touche de citron jaune. Au final, le bouquet affiche déjà une formidable complexité.

On retrouve dans une bouche juteuse cette dualité parfaitement ordonnancée entre une texture satinée, crémeuse et même charnue en entame, gorgée de saveurs de pommes et de poires, et une dimension incisive portée par des saveurs citronnées. Une puissante dimension épicée apporte à ce 1^{er} Cru La Maltroie une énergie considérable qui nous rapproche finalement du millésime 2017 : des saveurs de poivre gris et vert, de piment et de radis noir excitent les papilles et nous font saliver. Le grain séveux et finement tannique du vin s'équilibre parfaitement avec une tension saline tout droit venue du sol. La précision et la persistance de la finale forcent l'admiration.

Sapide et élégant, généreux et minéral, ce 1er Cru La Maltroie nous donne irrésistiblement envie de passer à table, autour de gambas flambées ou d'un homard grillé, ou, dans quelques années, d'une blanquette de volaille aux giroles ! Un grand blanc qui nous met l'eau à la bouche... Superbe !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : A la fois gourmand et frais : notes d'acacia et de lys, fraîcheur de l'eucalyptus et de l'anis, tonicité du gingembre. Poire mûre, goyave et anone. Citron jaune.

Bouche : Dualité parfaitement ordonnancée entre une texture satinée et crémeuse en entame (fruits blancs) et une fraîcheur incisive citronnée. Très belle expression du sol, sur une longue finale puissamment épicée.

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 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-dynamiques