

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



Sur l'important secteur des Morgeots, il existe une grande diversité de terroirs : si les calcaires bruns et les marnes constituent un trait commun aux différents climats qui peuvent être regroupés sous l'appellation « Premier Cru Morgeot », les nuances en matière de position plus ou moins haute sur le coteau, de profondeur de sol ou d'exposition sont nombreuses.

Les frères Moreau ont la chance d'exploiter ici deux parcelles de vieilles vignes qui se situent justement aux deux extrémités du secteur des Morgeots, permettant ainsi d'élaborer un vin d'une grande complexité. La première occupe le secteur de Cardeuse, tout au sud du finage, et compte environ pour un tiers de l'assemblage : elle forme un petit îlot de chardonnay au milieu de vignes faisant la part belle au pinot noir. Ici, les sols sont assez profonds et marneux, et donnent au vin densité et structure.

La seconde se situe dans la partie haute du coteau, un peu plus au Nord, au cœur du secteur extrêmement réputé de la Grande Montagne : sur le climat de Fairendes, situé juste au-dessous des Grandes Ruchottes, les vignes bénéficient d'un sol plus mince et caillouteux, donnant au vin cette tension et cette vibration minérale, empyreumatique, tout à fait caractéristique.

Après un élevage en fûts d'une remarquable précision, toujours très peu interventionniste (Alexandre limite en particulier le bâtonnage au strict minimum), suivi d'une période de 6 mois supplémentaires en cuves où le vin finit de s'homogénéiser et de s'affiner, ce magnifique Premier Cru Morgeot offre aujourd'hui un profil résolument « Chassagne » : raffinement floral, profondeur de texture et puissance épicée forment un triptyque de toute beauté.

Dès le premier nez, un voile résolument fumé et pierreux se mêle à des notes florales de mimosa, d'aubépine, de petites roses anciennes et de menthe sauvage. On aime tout particulièrement ce contraste entre une fraîcheur iodée et une dimension empyreumatique évoquant l'âtre encore fumant. Des notes de poivres et d'écorces d'agrumes, entre citron vert, pamplemousse et mandarine, finissent de nous « électriser » !

C'est en bouche que l'éclat énergétique et gourmand du fruit se révèle pleinement, sur des saveurs de poire, de prune jaune et de goyave. La densité texturée du vin impressionne, son intensité épicée aussi. Quant à sa persistance, elle est bluffante ! On lorgne presque du côté d'un Bâtard-

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Montrachet... Sa dimension pimentée appelle de toutes ses forces un homard grillé accompagné d'un beurre d'herbes et d'un peu de poivre Sichuan... Absolument indispensable.

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 Morgeot - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe : trame fumée et pierreuse, notes florales de mimosa, d'aubépine, de roses anciennes et de menthe sauvage. Fraîcheur iodée. Poivres, écorces d'agrumes, entre citron vert, pamplemousse et mandarine. Fruits blancs et jaunes

Bouche : Dense et texturée, sur des saveurs de poire, de prune jaune et de goyave. Beaucoup d'énergie. Finale longue et puissante, aux accents pierreux et pimentés.

Accords mets-vins : Un homard grillé accompagné de beurre aux herbes et d'un peu de poivre Sichuan ou Timut.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 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 biologiques et bio-dynamiques