

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet - 2019



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 nuancée et la diversité 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 de complexité aromatique, d'équilibre et de puissance fuselée !

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 !

Malheureusement, en 2019, la floraison a été perturbée par un temps assez frais et humide (avant les pics caniculaires de l'été), et les plus vieilles vignes ont donné pas mal de grappes millerandées. Les rendements finaux s'en sont ressentis, qui ont à peine atteint 30 hectolitres par hectare en moyenne, sur ces parcelles. En revanche, la saison estivale chaude, bien ensoleillée et avec peu de pluie a permis de récolter, à partir du 7 septembre, des raisins parfaitement sains, ne nécessitant quasiment aucun tri, et présentant à la fois de belles acidités et de superbes concentrations aromatiques. Peu de jus, mais quel jus : un véritable extrait de fruit et de terroir ! Cette matière première de très grande qualité est ensuite vinifiée en fûts, avec peu de bois neuf (20% à peine) et élevée plus de 16 mois au total, avec un minimum d'intervention et très peu de bâtonnage.

Dès le premier nez, on est saisi par l'extraordinaire complexité de ses arômes qui jaillissent et virevoltent au-dessus du verre : on passe allègrement des épices douces au coulis de poire, du curcuma à la pêche jaune, du lys et du jasmin à la pierre-ponce, du financier ou du chou à la crème au citron jaune, de la poudre de noisette au musc et à l'encens, de la craie à l'orange sanguine ! Des arômes aussi nombreux que gourmands et sensuels.

En bouche, la puissance fuselée de ce Chassagne est absolument remarquable. Son fruité généreux nourrit avec ses saveurs de poire et de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pomme compotée, de fruit de la passion, de grenade et d'anone, relevées de touches acidulées et toniques évoquant la bergamote et l'orange. Plus on avance, plus le fruit apparaît flambé : l'expression du sol donne ces accents empyreumatiques qu'accompagnent des notes franchement épicées, entre baie de genièvre et poivre vert.

La finale, encore enrobée d'un joli boisé blond, possède déjà cette énergie interne qui nous fait dire que ce Chassagne-Montrachet brillera d'ici 3 ans pour accompagner un bar de ligne cuit en croûte de sel et son beurre blanc ou une blanquette de lotte au safran. A moins que vous n'optiez pour des ris de veau à la crème...

Un pur délice.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Expressif et complexe : épices douces et curcuma, coulis de poire, pêche jaune, lys et jasmin, pierre-ponce, financier et chou à la crème, citron jaune, poudre de noisette, musc et encens, craie, orange sanguine

Bouche : Puissance fuselée, un fruité généreux et nourrissant avec ses saveurs de poire et de pomme compotée, de fruit de la passion, de grenade et d'anone, des touches acidulées de bergamote et d'orange. Accents empyreumatiques, baie de genièvre et poivre vert.

Accords mets-vins : Un bar de ligne cuit en croûte de sel et son beurre blanc ou une blanquette de lotte safranée, un feuilleté aux Saint-Jacques, un risotto aux fruits de mer. Brillat-Savarin, truffé ou pas. Vieux Gouda ou vieille mimolette.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-
dynamiques