

Domaine Bernard Moreau et Fils - Trilogie de Premiers Crus - 2019



Malgré des rendements très faibles en 2019, surtout sur les parcelles et les vieilles vignes en premiers crus, les Moreau nous ont réservé quelques bouteilles de 3 crus emblématiques du Domaine, La Maltroie, Morgeot et Chenevottes. 3 vins de haute volée, sensuels, profonds et excitant, reflétant, chacun à sa manière, l'identité des fameux coteaux marno-calcaires de Chassagne-Montrachet. Notre Trilogie de Premiers Crus en 3 bouteilles comprend :

- 1 bouteille de Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Maltroie 2019 : sur ce célèbre cru du centre du finage de Chassagne-Montrachet, la pente douce, les sols argileux et assez profonds, parsemés de petits cailloux calcaires, tout comme l'exposition au Sud-Est favorisent maturité précoce et haute concentration des raisins. En 2019, le vin offre un profil à la fois raffiné et sensuel au nez, et une irrésistible texture veloutée en bouche. Entre fleur d'oranger, chèvrefeuille, violette et jonquille, fraîcheur du gazon et du cerfeuil, chair savoureuse de la pêche juteuse, de la poire et du fruit de la passion, gourmandise enveloppante de la confiture de lait et du beurre d'Isigny, énergie tonique et relevée de l'écorce d'orange et de citron. Un pur régal. (Jancis Robinson : 94/100, Vinous : 94/100)
- 1 bouteille de Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot 2019 : un Morgeot particulièrement complexe, profond et minéral, issu de deux parcelles de vieilles vignes situées aux deux extrémités de ce cru étendu de Chassagne. Les Fairendes d'un côté, juste au-dessous des Grandes Ruchottes, avec leur sol mince et caillouteux donnant verticalité et tension. La Cardeuse de l'autre, au sud du finage, avec ses marnes profondes qui donnent densité et structure. Le résultat est superbe de sensualité florale, de générosité fruitée et de minéralité résolument épicée, entre poivre Sichuan, bergamote, réglisse, encens ou clou de girofle. Une expression du sol parfaitement soulignée par une pointe tonique et effilée aux saveurs d'agrumes. (Wine Advocate : 95/100, Jasper Morris : 95/100)
- 1 bouteille de Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chenevottes 2019 : premier cru vendangé au domaine cette année, ce « Chenevottes » offre un profil plus aérien et floral et une verticalité calcaire qui fusèle une matière dense, au volume de fruit impressionnant. Les petites fleurs blanches et la violette, tout comme les nuances anisées des herbes fines virevoltent autour d'un noyau minéral aux accents fumés puis épicés et d'un fruit savoureux, gorgé de sève et de soleil, évoquant tout autant la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

poire, l'ananas ou les agrumes confits. A la fois dense et longiligne, enveloppant et excitant, ce 1^{er} Cru Chenevottes, porté par son énergie empyreumatique, ira très loin. (Jancis Robinson : 94/100, RVF : 94/100)

Quantité limitée à 1 Trilogie de Premiers Crus 2019 par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Bernard Moreau et Fils - Trilogie de Premiers Crus - 2019



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques