

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2020



Nous nous situons ici à l'extrémité septentrionale du très étendu secteur des Morgeots, sur le lieu-dit Fairendes. Dans ce secteur du 1^{er} Cru, le substrat est largement dominé par les calcaires, recouverts d'une fine couche d'argiles assez pauvres. Un terroir qui donne des vins d'une belle finesse de constitution, structurée autour d'une arête minérale verticale, tendue et vibrante.

Comme pour toutes les autres cuvées, les vignes sont cultivées en Bio : un élément essentiel dans la vision du grand vin de Bourgogne défendue par Benoît. Vinifié uniquement par l'action des levures indigènes du raisin, le vin est élevé pendant 18 mois au total en fûts et demi-muids, avec peu d'interventions. Benoît n'est pas un adepte du « trituration » du moût et des lies, il recherche avant tout la pureté originelle du fruit et de son terroir d'origine, leur vérité.

Dès le premier nez, c'est bien l'empreinte minérale qui s'élève au-dessus du verre, une expression lumineuse et immaculée des calcaires, comme autant de cristaux de roche, comme une fine poudre de marbre aux accents crayeux. La suite nous maintient dans un univers de blancheur diaphane et de pureté autour des fleurs blanches, entre la fleur de vigne, le tilleul, l'acacia et le lys, d'une note anisée évoquant les bonbons de Flavigny, mais aussi de la pulpe juteuse d'une poire et d'une pêche.

Au fil de l'aération, le bouquet gagne en sensualité, tout en restant raffiné et élégant : on pense au miel et au pollen, au pain au lait, au nougat de Montélimar et aux pignons de pin juste torréfiés. La fraîcheur tonifiante des herbes fines et de quelques épices n'est jamais loin, entre cerfeuil, verveine, gingembre et une nuance discrète de bâton de réglisse. Quelle belle complexité !

La bouche révèle la superbe concentration du fruit et la puissance verticale, fuselée, que le vin a su trouver dans le sol. Très dynamique dès l'entame, il libère ses saveurs nettes de jus de poire Williams, de pomme Granny juste tranchée, couplées à une dimension franchement épicée où le poivre blanc voisine avec le gingembre, le piment frais avec la roquette poivrée. Le tout baignée d'une eau végétale qui semble purifier nos papilles.

On aime la sensation de vie et d'énergie qui se dégage de ce premier cru, aux antipodes d'une vision trop technique et trop parfaite du blanc de Bourgogne. Ce vin nous donne faim, il nous invite au partage et à la générosité : on pense à de beaux produits de la mer, plutôt carpaccio de bar ou de Saint-Jacques aujourd'hui, puis gros crustacés rôtis servis avec un jus de carapace après quelques années de cave.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse, subtil reflet vert

Nez : Minéral et raffiné : cristaux de pierre, poudre de marbre, fleur de vigne, tilleul, acacia et lys, bonbons à l'anis de Flavigny, poire et pêche juteuses, miel et pollen, pain au lait, nougat, pignons torréfiés, cerfeuil, verveine, gingembre, réglisse

Bouche : Superbe concentration du fruit et la puissance verticale, fuselée. Ses saveurs nettes de jus de poire Williams, de pomme Granny juste tranchée. Milieu de bouche énergique, entre gingembre, piment et roquette poivrée. Une eau végétale purifiante

Accords mets-vins : Plutôt carpaccio de bar ou de Saint-Jacques aujourd'hui, puis de gros crustacés rôtis servis avec un jus de carapace après quelques années de cave.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique