

Benoît Moreau - Grand Cru Corton-Charlemagne - 2020



La célèbre colline de Corton fait partie de ces grands terroirs qui font rêver Benoît depuis de longues années. Alors bien sûr, lorsque l'opportunité s'est présentée de vinifier deux fûts issus de belles vignes cultivées en bio, il n'a pas hésité longtemps. D'autant que le millésime 2020 se présentait, ici comme ailleurs en Bourgogne, sous un jour particulièrement prometteur.

Les vignes d'une bonne quarantaine d'années sont situées sur le finage de Pernand-Vergelesses. Ici, la nature des sols est marquée par l'omniprésence de calcaires très délités : la vigne y puise finesse et fraîcheur. A l'inverse, l'orientation plein Sud garantit de belles maturités sur ces pentes au climat connu pour être plus frais et tardif qu'ailleurs sur la Côte de Beaune.

Benoît Moreau opte pour un élevage relativement long, où le vin va passer un deuxième hiver en fûts : une période que ce Corton-Charlemagne a mis à profit pour peaufiner ses équilibres, développer son identité aromatique mais aussi pour gagner en tension.

Bien qu'encore sur la réserve (les amateurs savent bien qu'un grand Corton ne commence à se livrer qu'après 6 ou 7 ans de garde minima), le vin offre de prime abord un profil plutôt ample et sensuel, signe d'une très belle maturité des raisins. Passée une note de noisette grillée, on plonge dans un univers de volupté florale et fruitée, autour du jasmin, du muguet et du suc de violette, du miel d'acacia, de la pâte d'amande, d'un succulent coulis de poire et de la pêche finement beurrée.

C'est en bouche que l'identité du terroir et la nature du sol s'affirment déjà, apportant finesse et tension à une matière concentrée mais particulièrement fluide et soyeuse. Les généreux fruits blancs se parent d'une stimulante trame acidulée, aux accents de fruit de la passion et de rhubarbe confite, et de fins amers évoquant l'écorce de citron vert. La longueur en bouche est impressionnante, et le niveau d'excitation des papilles atteint des sommets !

Ce superbe Corton-Charlemagne, intense et furieusement vivant, nous donne envie de nous attabler. Si vous ne résistez pas à l'envie de le découvrir dans sa jeunesse, alors optez pour des langoustines snackées. Pour les plus patients d'entre vous, sachez l'attendre 8 ou 10 ans : il brillera alors sur un turbot rôti servi sur une réduction de vin jaune et quelques morilles... Grand vin !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Grand Cru Corton-Charlemagne - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, légers reflets verts

Nez : Floral, sensuel : noisette grillée, une touche de pierre à fusil, un univers de volupté florale et fruitée, autour du jasmin, du muguet et du suc de violette, du miel d'acacia, de la pâte d'amande, d'un coulis de poire et de la pêche finement beurrée.

Bouche : Les calcaires apportent finesse et tension à une matière concentrée mais fluide et soyeuse. Les généreux fruits blancs se parent d'une stimulante trame acidulée, aux accents de fruit de la passion et de rhubarbe confite, et de fins amers de citron vert

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de Saint-Jacques, agrumes et salade d'herbes. POU des langoustines juste snackées, jus à l'estragon. Plus tard, un turbot rôti servi sur une réduction de vin jaune et quelques morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage
indispensable (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand
Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique