

Benoît Moreau - Grand Cru Bâtard-Montrachet - 2020



Déguster un Bâtard-Montrachet est toujours un « sommet » pour l'amateur de grands blancs de Bourgogne, profonds et vibrants. Synonyme de puissance et de sensualité, il occupe une place à part sur la carte des Grands crus de la Côte de Beaune.

Benoît a eu la chance en 2020 de se voir confier quelques raisins issus du célèbre terroir, lui permettant de vinifier un fût. Les fruits sont issus de vieilles vignes de plus d'une cinquantaine d'années, situées du côté de Chassagne-Montrachet, sur la partie haute du Bâtard-Montrachet, juste au-dessous de la fameuse « Route des Grands Crus » que les fidèles de la Bourgogne viticole connaissent bien. Exposée plutôt au Sud-Est, la vigne profite d'un climat un peu plus solaire et précoce que les parcelles de la commune voisine de Puligny-Montrachet. En outre, le sol est ici plus pierreux, avec des argiles assez fines, donnant un supplément de vibration minérale aux vins qui en sont issus.

Au final, Benoît nous gratifie d'un formidable Bâtard-Montrachet, fascinant de profondeur fruitée et d'intensité minérale, mais malheureusement produit sur un seul petit fût ! Après une bonne aération, c'est une farandole d'arômes qui tourbillonnent au-dessus du verre, sensuels et bien définis : pierre à fusil, éclats de noisette, acacia, lilas blanc, violette, pêche, poire et pomme beurrées, pêche blanche, mandarine et citron vert, une touche de réglisse, une autre de cerfeuil, quelques épices douces où l'on reconnaît la noix de muscade, la vanille et le safran, une nuance gourmande évoquant financier et masepain... c'est un ravissement !

On retrouve dans une bouche à la fois active et sensuelle cet équilibre parfaitement maîtrisé entre une texture dense, déployant un considérable volume de fruits, et une trame minérale stimulante. Elle resserre le propos et électrise les papilles sur des touches acidulées d'agrumes et de nombreuses nuances d'épices, poivres en tête.

S'il est déjà fascinant de puissance contenue, de profondeur et de complexité, ce prodigieux Bâtard-Montrachet aura besoin d'au moins 6 ou 8 ans pour pleinement déployer ses ailes... Il rayonnera alors pour accompagner quelques plats de fêtes : on pense bien sûr homard en sauce, turbot rôti à la truffe ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil... Un géant.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Benoît Moreau - Grand Cru Bâtard-Montrachet - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Expressif, voluptueux mais tonique : pierre à fusil, éclats de noisette, acacia, lilas blanc, violette, pêche, poire et pomme beurrées, pêche blanche, mandarine et citron vert, réglisse, cerfeuil, noix de muscade, vanille et safran, financier et massepain

Bouche : Active et sensuelle, bel équilibre entre une texture dense, déployant un considérable volume de fruits, et une trame minérale stimulante, qui resserre le propos et électrise les papilles sur des touches acidulées d'agrumes et une note poivrée. Très longue

Accords mets-vins : Un navarin de homard et ses rattes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud, un turbot rôti beurre moussieux, artichaut et crème de truffes, ou une volaille de Bresse pochée en demi-deuil.



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 : Bâtard-Montrachet Grand
Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique