

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet - 2020



Ce Chassagne est issu de deux parcelles cultivées en Bio. La première, située au nord du finage, du côté de Puligny avec des sols très calcaires, apporte au vin un profil plutôt tendu. La seconde, au cœur du finage de Chassagne-Montrachet, possède des sols plus argileux et profonds, synonymes de densité charnue.

Côté vinification, Benoît travaille avec des levures indigènes et élève ses vins en fûts et demi-muids. La proportion de bois neuf est raisonnable pour laisser la place au fruit.

2020 restera dans les annales par sa précocité : il faut remonter à 2003 pour retrouver des vendanges qui se déroulent quasi-intégralement sur le mois d'août. Si le manque d'eau hypothèque un peu les quantités, les vigneronnes sont unanimes sur la qualité et l'état sanitaire des raisins. Les fruits sont gorgés de soleil et le cycle complet de maturation a permis de préserver de superbes équilibres. Ce magnifique Chassagne-Montrachet illustre brillamment la réussite de ce premier millésime signé Benoît Moreau : expressif dans ses aromatiques, parfait dans ses équilibres, et diablement énergique.

Bien sûr, il faut laisser à ce vin encore dans sa prime jeunesse le temps de s'exprimer, il s'ouvre sur quelques notes de pierre et de silex frotté. Cette impression tranchante et minérale est bientôt supplantée par de francs parfums de poivre vert, de fèves fraîches, de zestes de citron et d'orange, mais aussi de poire, d'amandes blanchies et de miel d'acacia. Plus le vin s'aère, plus il vous entraîne vers la fraîcheur. En passant, il dessine une forme plus douce, suave même, confirmée par quelques notes exotiques de fruit de la passion ou de mangue. On distinguera pour finir des nuances d'eau de coco et de noisette. Des impressions saisissantes qui stimulent magnifiquement les narines.

La bouche, sans être crémeuse, présente en entame une texture souple, un peu beurrée, dans laquelle on distingue des notes meringuées et pâtisseries. Cette attaque ne se départit pas d'une forme d'acidité juteuse, très rafraichissante. L'équilibre se révèle impressionnant entre la vivacité et la densité. On navigue avec plaisir entre douceur exquise et fermeté minérale, le tout dans une irrésistible sensation de plénitude. Le terroir est bavard et livre une finale d'une interminable longueur presque iodée. C'est délicieusement salivant. On croque un terroir finement granuleux, qu'à cet instant on s'imagine arpenter à la manière d'un naturaliste émerveillé par ce qu'il y découvre.

Ce Chassagne magnifiquement balancé entre énergie mordante et suave sensualité accueillera avec bonheur quelques magnifiques « grignotis »

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tels que des palourdes gratinées à l'échalotte et au persil ou encore des toasts de Saint-Jacques et boudin noir. On se réjouira bien entendu d'un accord avec des asperges vertes au parmesan ou encore de cassolettes d'écrevisses, d'un homard rôti servi avec son jus de carapace crémeux.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Frais et sensuel : pierre à fusil, silex, poivre vert, fèves fraîches, zestes de citron et d'orange, jus de poire, amandes blanchies et miel d'acacia, une touche de fruit de la passion, eau de coco et noisette, meringue.

Bouche : Une texture souple, un peu beurrée, dans laquelle on distingue des notes meringuées et pâtisseries, couplées à une belle acidité juteuse, très rafraichissante. Fermeté minérale et rondeur s'équilibrent à merveille. Accents iodés sur la longue finale

Accords mets-vins : Palourdes gratinées à l'échalotte et au persil, Saint-Jacques rôties, boudin noir et jus au cerfeuil. Des asperges vertes au parmesan ou encore de cassolettes d'écrevisses, d'un homard rôti servi avec son jus de carapace crémeux



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

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique