

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Champs Gain - 2020



Le climat des Champs Gain est situé au cœur du finage de Chassagne-Montrachet, juste au-dessous du célèbre En Cailleret. Comme la plupart des crus alentours, il se trouve sur un socle largement calcaire, recouvert d'une couche superficielle de galets mélangés à des argiles. Une configuration pédologique qui confère aux vins un bel équilibre entre concentration fruitée et finesse minérale.

Côté vinification, Benoît travaille avec des levures indigènes et élève son Champs Gain en fûts et demi-muids pendant 18 mois au total. 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.

Si le soleil et la lumière de l'été s'invitent ici dès l'ouverture, on perçoit également une bienfaitrice sensation de fraîcheur. Aux notes délicates et suaves de melon d'Espagne, de coulis de poire, de pomme mûre et de jasmin se mêlent celles presque primesautières du lierre, du gazon coupé et des herbes fraîches anisées. Autant d'arômes entraînants qui donnent un indéniable peps à l'ouvrage. Ce vin, complexe et étagé, offre après agitation une deuxième lame plus profonde, plus complexe, sur des notes empyreumatiques et quelques fragrances de crème pâtissière, de madeleine et de biscuit. On apprécie dans ce Champs Gain condensé et vif, la précision incisive et l'énergie sous-jacente.

On retrouve en bouche cette précision franchement virtuose. Les saveurs beurrées s'invitent, rejointes assez vite par les agrumes mûrs. Le milieu de bouche permet de littéralement croquer dans un quartier de clémentine. Ce vin semble s'être doté de chaussons de danse : sur ses pointes, il enchaîne pas chassés et pirouettes, marquant votre palais d'une ribambelle d'impressions suaves et aériennes. Le terroir livre également sa partition avec ses notes plus minérales et tranchantes, quelque part entre la craie et le silex. La finale s'étire pour vous laisser sur une dimension iodée et saline.

On ne rappellera jamais assez qu'un grand fromage est le meilleur allié d'un blanc de cette envergure. Ce Chassagne Montrachet Champs Gain s'accommodera fort bien d'une large gamme de fromages à pâtes pressées cuites, comme un vieux Comté ou un gouteux savoyard de Beaufort. Ce vin nous dirigera assez naturellement vers des ris de veau

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

braisés, des crustacés en sauce ou encore un risotto aux Saint-Jacques ou aux langoustines. Dense et aérien, il pourra également être servi sur un tartare de veau et haddock, à la moutarde et à la ciboulette, frais et parfaitement de circonstance en cette période estivale où la planète tout entière cherche l'ombre.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Champs Gain - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Sensualité et fraîcheur : melon d'Espagne, coulis de poire, pomme mûre et jasmin, lierre, gazon coupé, herbes fraîches anisées, pierre à fusil, poivre, crème pâtissière, madeleine et biscuit. Une touche d'agrumes.

Bouche : D'une redoutable précision : d'abord une matière ample et beurrée, puis l'énergie des agrumes, clémentine en tête. Un coeur de bouche marqué par le sol, sur des évocations plus tranchantes de craie et de silex. Longue finale iodée et saline

Accords mets-vins : Des ris de veau braisés, des crustacés en sauce ou encore un risotto aux Saint-Jacques ou aux langoustines. Dans un registre plus frais et estival, un tartare de veau et haddock, à la moutarde et à la ciboulette. Vieux Comté ou Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

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