

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet - 2020



Chez Bernard Moreau et Fils, le Chassagne-Montrachet est une cuvée hautement emblématique : représentant près de la moitié de la production du Domaine, elle se doit de refléter au plus près l'identité nuancée et la diversité des terroirs de la prestigieuse appellation de la Côte d'Or. Ce sont les raisins de pas moins de 9 parcelles qui sont assemblés pour donner naissance à ce Chassagne absolument fascinant de complexité aromatique, d'équilibre et de puissance fuselée !

Ici, point de jeunes vignes, mais une moyenne d'âge de près de 40 ans qui garantit une imprégnation profonde de chaque cep dans son terroir. Environ un tiers des raisins provient de la partie centrale du finage, en contrebas de quelques célèbres premiers crus, comme Champs Gains. On citera les climats des Masures ou des Chaumes : les sols à faible pente sont assez argileux et profonds, apportant au vin ampleur et densité crémeuse. Mais une proportion importante de l'assemblage est issue du Nord du finage, du côté de Puligny-Montrachet, comme Les Charrières ou Les Houillères : ici, les sols plus minces et caillouteux contribuent à l'équilibre subtil du vin, apportant cette finesse minérale et cette indispensable tension qui vont stimuler les papilles.

Sur ce millésime 2020 aux équilibres proches la perfection, ce Chassagne-Montrachet figure, de notre point de vue, parmi les plus grandes réussites de l'année : il tutoie les sommets et se hisse au niveau de bien des premiers crus.

Le premier nez agit comme un véritable baume au cœur. On se laisse immédiatement séduire par une matière qu'on devine ciselée et précise. De délicieuses notes lactées suggèrent le biscuit, les tuiles aux amandes, le beurre frais d'Isigny, rejointes par une touche de noisette grillée. Les arômes floraux ne sont pas en reste, évoquant chèvrefeuille, jasmin et une eau de lavande rafraîchissante. Puis vient le fruit, pur, parfaitement mûr, sur le jus de poire, la pomme Granny et la pêche blanche. Au fil de l'aération, le nez gagne encore en fraîcheur, délivrant maintenant des nuances de sorbet au citron ou à l'orange. On ne résiste décidément pas au charme de ce nectar complexe et grisant.

On retrouve dans l'entame de bouche cette proposition gourmande évoquant quelques pâtisseries fines : on pense à un financier aux amandes ou un « Petit Beurre ». La texture est fluide mais assez dense. On apprécie les notes acidulées d'orange et de bergamote, au soutien de ce jus expressif, résolument tourné vers le plaisir. Au cœur de bouche, les saveurs crémeuses et fruitées se mêlent joliment à des notes mentholées et florales. On devine encore un peu de baie de genièvre, du tilleul, de la verveine. La finale révèle une matière plus minérale, presque

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

poudrée, marquée par l'empreinte calcaire. Quelques notes salines et subtilement empyreumatiques finissent de souligner l'énergie et la profondeur peu commune de ce Chassagne-Montrachet de haut rang.

Ce très jeune prince accompagnera une soupe de lotte et palourdes au lard. Dans deux à trois ans, nous l'adorerons sur une cocotte de ris de veau ou une blanquette de volaille.

Une des grandes réussites du millésime : incontournable.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Charmeur mais énergique : biscuit, tuile aux amandes, beurre frais d'Isigny, une touche de noisette grillée, chèvrefeuille, jasmin, verveine et eau de lavande, jus de poire, pomme Granny et pêche blanche, des notes fraîches de sorbet aux agrumes

Bouche : Une matière dense mais fluide, ciselée, des saveurs de financier, de crème aux fruits blancs, relevées de notes acidulées d'orange et de bergamote, de baie de genièvre et de verveine. Superbe finale poudrée, saline et salivante.

Accords mets-vins : Une soupe de lotte et palourdes au lard ou une blanquette de lotte safranée, un feuilleté aux Saint-Jacques. Une cocotte de ris de veau ou une blanquette de volaille. Un Brillat-Savarin



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-dynamiques