

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2020



Voici un des crus « signatures » de la famille Moreau, l'un des premiers entrés dans le giron familial et pour cause : la cave du Domaine s'ouvre directement sur les premiers rangs de vignes du 1er Cru La Maltroie, à la sortie du village de Chassagne.

Ce célèbre 1er Cru, occupant une position centrale sur le finage de Chassagne-Montrachet, est traditionnellement complanté en pinot noir et chardonnay. Les sols en pente douce, argileux et assez profonds, parsemés de petits cailloux calcaires, ainsi que l'exposition au Sud-Est favorisent une bonne concentration et une maturité assez précoce des raisins.

Si La Maltroie donne souvent des vins plutôt riches et sensuels, Alexandre a su parfaitement s'appuyer sur l'effet millésime pour révéler dans le vin une superbe sensation de fraîcheur aux accents de zestes d'agrumes, de fruits acidulés et d'une expression minérale énergisante. Un superbe mariage entre densité charnue, élégance et tonicité, typique de La Maltroie « version Bernard Moreau » !

Après une première agitation dans le verre, le vin se montre déjà expressif et délié, s'ouvrant sur un registre mûr et voluptueux de coulis de poire Williams, d'abricot bien mûr, de pêche et de miel dense de fleurs jaunes. Au fil de l'aération, le propos devient plus aérien, plus frais : ce sont maintenant de délicates notes de fleurs blanches, de pollen, d'eucalyptus et de cerfeuil anisé qui planent au-dessus du verre. Le fruit a gagné en énergie, se tournant davantage vers la pomme Granny, le fruit de la passion et une pointe d'agrumes : on pense à un zeste de citron vert. On sent même poindre une petite touche marine et des évocations rafraîchissantes de galets mouillés. La complexité est au rendez-vous, l'harmonie aussi.

On retrouve, dans une bouche concentrée et juteuse, cette dualité parfaitement équilibrée entre une texture satinée, crémeuse et même charnue en entame, gorgée de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau, et une dimension incisive portée par des saveurs citronnées et une touche saline, qui affine le grain de la finale et renforce la sapidité. Nul doute qu'après 5 années de cave, ce beau Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Maltroie aura encore gagné en profondeur.

Sapide et élégant, généreux et frais, il nous donne irrésistiblement envie de passer à table, autour de gambas flambées ou d'un homard grillé, ou, dans quelques années, d'une blanquette de volaille aux girolles, d'un

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

boudin blanc truffé ou d'une volaille de Bresse pochée accompagnée de sa sauce Poulette ! Un grand blanc qui nous met l'eau à la bouche...
Superbe !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Mûr, voluptueux et aérien : coulis de poire Williams, abricot, pêche, miel dense de fleurs jaunes, fleurs blanches, pollen, eucalyptus, cerfeuil anisé, pomme Granny, fruit de la passion, zeste de citron vert, une touche marine, galet mouillé

Bouche : concentrée et juteuse, parfaitement équilibrée entre une texture satinée, crémeuse et même charnue en entame, gorgée de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau, et une dimension incisive portée par des saveurs citronnées et une touche saline

Accords mets-vins : Jeune, des gambas flambées ou un homard grillé. Plus tard, un turbot sauce hollandaise, une sole et son émulsion aux champignons sauvages, un risotto aux Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-
dynamiques