

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2020



Malgré sa taille relativement importante (pour la Côte d'Or!), puisqu'il compte plus d'une dizaine d'hectares, le 1er Cru des Chenevottes est encore souvent méconnu. Il occupe pourtant une position tout à fait privilégiée sur le finage de Chassagne-Montrachet et donne souvent des blancs d'une grande élégance aromatique, parmi les plus fins de la Côte de Beaune.

Le climat des Chenevottes fait face au célèbre Montrachet, de l'autre côté de la route qui s'enfonce ensuite dans la combe de Saint-Aubin. Orienté au levant, à mi-coteau, il partage avec le célèbre Grand Cru un sol de marnes mêlant argiles fines assez riches en oxyde de fer et calcaires, les premières apportant du volume, les seconds, une belle intensité minérale.

La famille Moreau exploite ici deux petites parcelles de 35 ares au total. Sur ce terroir assez précoce, les vieilles vignes (de plus de 60 ans pour la plupart), donnent naturellement des raisins plutôt petits et très concentrés. La clé, c'est ici encore plus qu'ailleurs de récolter au juste point de maturité, pour éviter tout excès de richesse et tout « exotisme ». En 2020, cette vigne fut parmi les premières vendangées, dès le 22 août.

Un choix gagnant tant le vin se montre aujourd'hui d'une grande finesse, imbriquant avec une précision admirable une matière mûre mais fuselée, une dimension florale et miellée raffinée, la gourmandise croquante des fruits juste cueillis et l'énergie acidulée des agrumes. Le bouquet s'ouvre sur une délicieuse dimension fruitée où l'on croise la poire Comice et la pêche de vigne, complétées d'une touche toastée gourmande, évoquant la brioche juste sortie du four. Peu à peu, d'élégantes notes florales s'élèvent au-dessus du verre, autour du chèvrefeuille, de la fleur d'oranger, de la violette et du miel d'acacia. Menthe, lavande, romarin et poudre de gingembre viennent souligner une agréable sensation de fraîcheur aérienne, tout comme les notes de zeste d'orange et de citron vert. Encore une fois, l'impression d'équilibre est remarquable.

Un équilibre de tous les instants que l'on retrouve dans une bouche à la fois séveuse et dynamique, concentrée mais effilée. Toujours en mouvement, gorgé d'un fruit savoureux, entre fruits blancs, prune jaune et abricot, mais plein de jus et d'énergie, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes nous régale de bout en bout. On aime sa finale longue et vibrante, délicatement épicée.

Vin de gastronomie par excellence, nous vous invitons à l'attendre au moins 4 ou 5 ans avant de le déguster sur un risotto aux langoustines, des

noix de Saint-Jacques servies sur une crème de cerfeuil ou une lotte au safran.

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 Les Chenevottes - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Finesse et précision : poire Comice et pêche de vigne, une note toastée briochée, chèvrefeuille, fleur d'oranger, violette et miel d'acacia. Menthe, lavande et romarin et poudre de gingembre. Zeste d'orange et de citron vert.

Bouche : Séveuse et dynamique, concentrée mais effilée. Toujours en mouvement, gorgée d'un fruit savoureux entre fruits blancs, prune jaune et abricot mais plein de jus et d'énergie. Longue finale vibrante et épicée.

Accords mets-vins : Un risotto aux langoustines, une lotte au safran, un dos de cabillaud rôti accompagné d'une émulsion aux agrumes, des noix de Saint-Jacques rôties, sur une crème de cerfeuil.



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