

Alex Moreau - Bourgogne - 2021



Chez Alex Moreau, comme chez la plupart des grands noms de la Côte de Beaune, le Bourgogne se doit de refléter ses origines avec brio : ici, point de « petit vin » mais une belle introduction au style de la maison. Ce superbe Bourgogne, exclusivement issu du finage de Chassagne-Montrachet, nous plonge avec panache, intensité et une prodigieuse énergie dans la réussite de ce bien trop rare millésime 2021, un modèle d'équilibre entre concentration et énergie.

Mis en bouteille à l'automne 2022, après un élevage très majoritaire en fûts sans bois neuf, il nous a impressionnés par la qualité exceptionnelle de ses équilibres entre la chair dense et savoureuse du fruit, sa fraîcheur chlorophyllienne et florale, la tonicité salivante des saveurs d'agrumes et sa minéralité intense, aux accents épicés en bouche, si typique de Chassagne !

Ce qui frappe d'emblée, c'est la sensation de plénitude qui se dégage d'un premier nez jaillissant, aux arômes puissants de fleurs blanches capiteuses, entre jasmin, lilas et fleur d'eleagnus, de zeste de citron vert, de coriandre fraîche, de branche de céleri et de livèche. On pense aussi à un champ de blé mûr battu par un vent d'été. Le fruit n'est pas en reste, éclatant, autour de la pomme Granny, de la pêche de vigne, du melon et de la goyave. Un voile poudré et salin plane au-dessus du verre, premier signe d'une empreinte calcaire qui s'affirmera en bouche. Au fil de l'aération, l'atmosphère se rafraîchit, sur des notes d'eucalyptus, de ricqlès et de citronnelle, complétées d'une touche de poivre vert et d'évocations de pollen. On est franchement impressionné !

La bouche, si elle peut paraître encore un peu compacte, annonce de belles promesses. Sa matière dense, gorgée de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau, est soutenue par une intense trame minérale et empyreumatique qui nous emporte déjà loin. Les amers des écorces d'agrumes agissent sans cesse à la relance, faisant de ce Bourgogne un véritable concentré de sol et d'énergie. Sur la finale, l'excitation des papilles atteint son climax !

Extrêmement complet, puissant et équilibré, ce Bourgogne vous régalerà, après 3 ans de cave, avec un saumon fumé, un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux huîtres et aux crustacés, ou encore sur des brochettes de gambas au piment d'Espelette. A moins que vous n'optiez pour une sole juste grillée, accompagnée de son filet de citron et d'un écrasé de pommes de terre. En fin de repas, misez sur un chèvre un peu sec ou une tomme de brebis des Pyrénées.

Hautement recommandé !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Bourgogne - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Eclatant et frais : fleurs blanches capiteuses (jasmin, lilas et fleur d'eleagnus), citron vert, coriandre fraîche, céleri et livèche. Pomme Granny, pêche de vigne, melon et goyave. Notes iodées. Eucalyptus, ricqlès, citronnelle, poivre vert et pollen.

Bouche : Dense, gorgée de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau. Intense trame minérale et empyreumatique. Les amers des écorces d'agrumes agissent sans cesse à la relance. Finale sapide

Accords mets-vins : Un saumon fumé, un plateau de fruits de mer, ou encore sur des brochettes de gambas au piment d'Espelette. Une sole juste grillée avec son filet de citron et d'un écrasé de pommes de terre. Un chèvre un peu sec ou une tomme de brebis des Pyrénées.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques