

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2022



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 les équilibres de raisins cueillis à leur optimum de maturité pour révéler dans le vin une superbe sensation de fraîcheur aux accents de zestes d'agrumes, de nuances mentholées et d'une expression minérale énergisante. Un superbe mariage entre densité charnue, élégance et tonicité, typique de La Maltroie « version Alex Moreau » !

Après une première agitation dans le verre, le vin se montre déjà expressif et délié, s'ouvrant sur un registre étonnamment frais et tonique sur ce millésime pourtant marqué par un été chaud et sec. Des notes aériennes de fleurs du verger et d'acacia s'élèvent du verre, suivies par la feuille de menthe, le cerfeuil, la pomme granny et le zeste de citron.

Au fil de l'aération, la volupté et la gourmandise gagnent cependant du terrain : on pense maintenant à une pêche bien mûre, à la douceur du jasmin et de la violette, à des parfums réconfortants de pain chaud et de viennoiseries. L'expression du sol se montre particulièrement subtile, imprégnant le bouquet d'un voile crayeux, légèrement fumé. La complexité est au rendez-vous, l'harmonie aussi.

On retrouve, dans une bouche concentrée et juteuse, cette dualité parfaitement équilibrée entre une texture soyeuse, presque caressante et crémeuse en entame, gorgée de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau, et une dimension incisive portée par des saveurs plus toniques et citronnées. Le milieu de bouche s'étire, sur une trame saline qui affine le grain de matière et fait vibrer maintenant le jus sur les papilles. La longue finale, sapide, s'anime de notes de gingembre confit, de marmelade anglaise, de citron vert et de quinquina, rappelant un « bitter lemon ». C'est franchement succulent.

Expressif, généreux et tonique, très long en bouche, ce magnifique 1er

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Cru La Maltroie nous donne irrésistiblement envie de passer à table aujourd'hui, pour accompagner des langoustines snackées ou une belle sole grillée, relevée d'un filet de citron. Plus tard, on ira avec plus de plaisir encore sur un navarin de homard, un boudin blanc truffé ou d'une volaille de Bresse pochée accompagnée de sa sauce Poulette aux girolles et trompettes de la mort. Un grand vin qui nous met l'eau à la bouche...
Superbe !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : aérien, expressif et complexe : fleurs du verger et d'acacia, feuille de menthe, cerfeuil, pomme Granny, zeste de citron, pêche, jasmin, violette, pain chaud, viennoiseries, voile crayeux légèrement fumé.

Bouche : concentrée et juteuse, dualité parfaitement équilibrée entre texture soyeuse, voire caressante et crémeuse (fruits blancs et à noyau), et dimension incisive aux saveurs toniques et citronnées, trame saline. Longue finale, sapide sur de fins amers.

Accords mets-vins : des langoustines snackées ou une belle sole grillée, relevée d'un filet de citron. Plus tard, sur un navarin de homard, un boudin blanc truffé ou d'une volaille de Bresse pochée accompagnée de sa sauce Poulette aux girolles et trompettes de la mort.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-
dynamiques