

Alex Moreau - Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot - 2022



Sur l'important secteur des Morgeots, il existe une grande diversité de terroirs : si les calcaires bruns et les marnes constituent un trait commun aux différents climats qui peuvent être regroupés sous l'appellation « Premier Cru Morgeot », les nuances en matière de position plus ou moins haute sur le coteau, de profondeur de sol ou d'exposition sont nombreuses.

Alex Moreau exploite désormais ici une seule parcelle de vieilles vignes qui se situe plutôt dans la partie haute du coteau, un peu plus au Nord, au cœur du secteur extrêmement réputé de la Grande Montagne. Nous sommes sur le climat de Fairendes, situé juste au-dessous des Grandes Ruchottes. Ici, les vignes bénéficient d'un sol plus mince et caillouteux, donnant au vin cette tension et cette vibration minérale, subtilement épicée, tout à fait caractéristique.

Après un élevage en fûts d'une remarquable précision, toujours très peu interventionniste (Alexandre limite en particulier le bâtonnage au strict minimum), suivi d'une période de 6 mois supplémentaires en cuves, sur lies fines, où le vin finit de s'homogénéiser et de s'affiner, ce magnifique Premier Cru Morgeot offre aujourd'hui un profil particulièrement subtil et distingué, d'une fascinante complexité.

Il se déploie par vagues successives, en démarrant sur une empreinte rafraîchissante des calcaires, imprégnés de leur lointain passé maritime. On sent le souffle salin des embruns, les notes iodées des coquillages roulés sur par les vagues sur un sable fin et mouillé. De subtiles nuances mentholées et une touche de verveine soulignent la sensation de fraîcheur que le vin dégage. Progressivement, un fruit gourmand et parfaitement mûr s'affirme sur des évocations de poire Nashi, de brugnon, de pomme Boskoop et même une touche d'abricot. On retrouve en filigrane cette trame épicée typique du millésime, sur des parfums délicats de noix de muscade et de safran, en parfait contrepoint d'une dimension plus suave, lactée, où se mêlent beurre et pâte d'amande.

On aime en bouche la matière gainée, gorgée de la chair savoureuse des fruits blancs et jaunes, et constamment animée par une intense touche de citron vert qui ramène, là encore, beaucoup de fraîcheur. Le toucher est soyeux mais le milieu de bouche ne manque pas de peps, relevé d'un stimulant cocktail d'épices où l'on reconnaît le safran, la baie de genièvre et une once de poivre Sichuan. Nourrissant, profond, énergique, doté d'une longue finale subtilement empyreumatique, ce 1er Cru Morgeot nous emballe de bout en bout. Après 3 ou 4 ans de cave, il brillera pour accompagner un homard grillé badigeonné d'un beurre d'herbes et relevé d'une peu de piment d'Espelette. Autre option, une sole en viennoise au

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

vieux parmesan.

Un grand vin !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : frais puis gourmand : embruns, coquillages, subtiles nuances mentholées et une touche de verveine, poire Nashi, brugnon, pomme Boskoop, abricot, noix de muscade, safran, beurre, pâte d'amande.

Bouche : matière gainée, gorgée de la chair savoureuse des fruits blancs et jaunes, et constamment animée par une intense touche de citron vert, toucher soyeux, milieu de bouche relevé d'un stimulant cocktail d'épices. Longue finale subtilement empyreumatique.

Accords mets-vins : Après 3 ou 4 ans de cave, un homard grillé badigeonné d'un beurre d'herbes et relevé d'une peu de piment d'Espelette. Autre option, une sole en viennoise au vieux parmesan.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2040

Température de service : 12°C

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 biologiques et
biodynamiques