

Benoît Moreau - Bourgogne Chardonnay - 2022



Ce Bourgogne est exclusivement issu du finage de Chassagne-Montrachet et s'impose d'emblée parmi les « régionaux » incontournables du millésime. Tous les raisins proviennent de vignes situées sur les bas de Chassagne-Montrachet, des terroirs aux sols plus profonds et argileux, qui donnent au vin sa sensualité et sa profondeur de structure. Mais Benoît, par la qualité de sa viticulture, sa gestion du juste point de maturité et ses élevages délicats, parvient à lui insuffler une sophistication, une verticalité raffinée qui regarde aussi du côté de Puligny. La réussite est impressionnante.

Vinifié sur levures indigènes et élevé comme les crus, en fûts et demi-muids, avant de repasser quelques mois en cuves, ce Bourgogne a été mis en bouteille l'hiver dernier, soit une quinzaine de mois après la vendange. Un temps que ce magnifique Bourgogne a mis à profit pour développer son aromatique complexe, élégante et pour parfaire ses remarquables équilibres de bouche, entre matière juteuse et tension acidulée.

Le nez, délicat, s'ouvre sur une présence calcaire subtilement poudrée et des fruits blancs frais, juste cueillis sur l'arbre, entre poire Comice et pêche blanche. Viennent ensuite de doux parfums d'acacia, de frésia et de fleurs du verger. On pense aussi au pollen et à un miel mille fleurs. Une touche lactée évoque un lassi bien frais, un yogourt brassé. On pense aussi au lait d'orgeat glacé, complété d'une touche subtilement anisée, évoquant cerfeuil ou estragon. C'est un pur ravissement, assez incroyable pour un « simple » Bourgogne.

En bouche, la matière juteuse irrigue les papilles de saveurs franches et nettes de poire, de pomme et même d'une touche d'abricot, aux contours estivaux ensoleillés. De succulentes notes de viennoiseries et de pâte d'amande laissent bientôt leur place à des amers élégants, évoquant les écorces d'agrumes. On perçoit une pointe d'épices, où se mêlent baie de genièvre, cardamome, clou de girofle et de subtiles déclinaisons de poivres. Mais ici, rien n'est jamais trop appuyé, tout est suggéré, avec une infinie délicatesse. La persistance de la finale est remarquable, fuselée, parfaitement encadrée par une structure aux fins tannins venus du sol. Jusqu'au bout, nous voguons sur un océan de finesse. Bravo.

Benoît Moreau démarre très fort avec ce splendide Bourgogne qui surclasse son appellation et ravira les gourmets, après deux ou trois ans de cave, pour accompagner une sole grillée au citron ou des noix de Saint-Jacques snackées. En fin de repas, optez pour un Chaource ou un Brillat-Savarin.

Bouteilles numérotées.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Bourgogne Chardonnay - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : délicat et doux : calcaire poudré, poire Comice, pêche blanche, acacia, frésia, fleurs du verger, pollen, miel mille fleurs, lassi bien frais, yogourt brassé, lait d'orgeat glacé, cerfeuil, estragon.

Bouche : matière juteuse, poire, pomme, abricot, viennoiseries, pâte d'amande, écorces d'agrumes, baie de genièvre, cardamome, clou de girofle, déclinaisons de poivres. Tout est suggéré avec une infinie délicatesse. Finale fuselée encadrée par de fins tannins.

Accords mets-vins : après deux ou trois ans de cave, pour accompagner une sole grillée au citron ou des noix de Saint-Jacques snackées. En fin de repas, optez pour un Chaource ou un Brillat-Savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique