

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet - 2022



Cuvée emblématique rassemblant les raisins de 8 petites parcelles, ce Chassagne-Montrachet raffiné et pénétrant s'appuie sur la diversité des terroirs de la célèbre appellation bourguignonne pour en révéler une identité toute en nuances.

Benoît a la chance d'exploiter des vignes dans deux secteurs bien différenciés : d'un côté, le bas des coteaux de premiers crus, au centre du finage, du côté des Champs Gains en particulier. Ici, les sols assez profonds et riches en argile apportent au vin chair et densité. S'ajoutent des parcelles situées plus au Nord, à la limite de Puligny-Montrachet. Par exemple, sur l'excellent secteur des Charrières, tout près du renommé Premier Cru Vide-Bourse et du Grand Cru Criots-Bâtard. Les sols plus minces et caillouteux contribuent à l'équilibre subtil du vin, apportant cette finesse minérale et cette indispensable tension qui vont stimuler les papilles.

Mis en bouteille en mars dernier, après 18 mois d'élevage, ce Chassagne-Montrachet brille d'un éclat lumineux et charmeur, absolument irrésistible. Servi par un boisé raffiné, qui se fond déjà admirablement bien dans ce jus sensuel et tonique, le nez s'ouvre dans un registre minéral aérien et frais, évoquant la poussière de roche, la craie humide, le sable mouillé sur la grève, les coquillages ou les étoiles de mer déposés par la mer qui se retire. Au fil de l'aération, le fruit se déploie, expressif, à la fois tonique et gourmand : l'orange voisine avec la confiture d'abricot, la pêche blanche se mêle au pamplemousse et à une marmelade au citron de Menton, une touche de mangue est relevée de l'éclat acidulé de la rhubarbe. Autant de fruits mis en relief par une touche biscuitée et la présence d'épices subtiles, de poivres délicats et de sel gemme. Une note fumée évoquant les cendres froides précède le retour d'une atmosphère florale et herbacée évoquant la fraîcheur humide d'une matinée de printemps. Quel bel équilibre.

En bouche, le fruit, tonique et charnu, resplendit. On aime son acidité juteuse qui excite les papilles, sur des saveurs de pommes Granny ou Reinette, de pamplemousse et de citron vert, d'orange amère et de noyau de pêche. La matière est fuselée, elle avance sans ciller, tendue par une arête minérale aux accents salins et épicés. Une dimension poivrée rappelle la roquette tandis que le bâton de réglisse précède une empreinte empyreumatique typique du finage. On finit sur la fraîcheur subtile de la feuille de menthe, de la baie de genièvre couplées à une empreinte saline salivante.

La finale prolonge le plaisir, déposant sur nos papilles envoûtées une pointe de sel, des saveurs d'agrumes et de pierre concassée. Jeune, on

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

réservera ce magnifique Chassagne-Montrachet à des sashimis ou un tartare de daurade aux herbes fines. Dans 3 ans, misez sur des huîtres grillées, des langoustines ou des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil ou à l'estragon. Autre option, une barbue au four à l'oseille.

Un des « must » de l'appellation et du millésime !

Bouteilles numérotées.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : complexe : poussière de roche, craie humide, sable mouillé, coquillages, étoiles de mer, orange, confiture d'abricot, pêche blanche, pamplemousse, marmelade au citron de Menton, mangue, rhubarbe, note biscuitée, poivres, sel gemme, cendres froides, ...

Bouche : fruit tonique et charnu, porté par une acidité juteuse (pommes Granny ou Reinette, pamplemousse, citron vert).
La matière est fuselée, tendue par une arête minérale aux accents salins et épicés (roquette, bâton de réglisse).
Finale entre sel et agrumes.

Accords mets-vins : Jeune, sashimis ou tartare de daurade aux herbes fines.
Dans 3 ans, des huîtres grillées, des langoustines ou des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil ou à l'estragon. Autre option, une barbue au four à l'oseille.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique