

Maison Morey-Blanc - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2010 - blanc



Le Clos Saint-Jean fait incontestablement partie des grands terroirs au cœur du finage de Chassagne-Montrachet, repéré depuis bien longtemps ! Son nom, issu du haut Moyen-Age fait d'ailleurs référence à l'abbaye de Saint-Jean-le-Grand fondée à Autun dès la fin du 6ème siècle : les Bénédictines y cultivent déjà la vigne qui fait alors la renommée du village de Chassagne. Ce sera ensuite aux Cisterciens de l'abbaye de Maizières de poursuivre la valorisation de ce vignoble.

Le 1^{er} Cru actuel englobe le Clos originel mais aussi une bonne partie des climats voisins des lieux-dits Rebichet et Chassagne. Ici, sur des sols de terres rouges, assez argileux et riches en oxydes de fer, parsemés par endroit de calcaires du Comblanchien, pinot noir et chardonnay cohabitent depuis longtemps, même si l'engouement sans cesse grandissant pour les blancs de la Côte de Beaune voit la place du chardonnay progresser sensiblement. Ce n'est pas nous qui nous en plairont tant ce terroir donne au blanc une exceptionnelle profondeur de texture et d'arômes.

Les amateurs le savent : le millésime 2010 a donné de grands vins sur la Côte d'Or. Si les rendements furent limités, les raisins affichaient de hautes concentrations couplées à de très bons niveaux d'acidité. Et surtout, ce millésime offre une lecture extrêmement aboutie et précise des qualités de chaque terroir. Dans un tel contexte, Anne et Pierre Morey ont eu l'opportunité de tenter une expérience unique : vinifier et élever ce premier cru de Chassagne-Montrachet Clos Saint-Jean, première incursion de la famille sur le finage de Chassagne. Nous l'avions déjà goûté en novembre 2011, en cours d'élevage : totalement séduits par ce vin encore en devenir, nous avons alors proposé aux Morey de pouvoir un jour le commercialiser, en exclusivité. C'est désormais chose faite, maintenant qu'il est fin prêt pour donner son meilleur et nous en sommes très heureux !

Goûté à nouveau fin octobre 2018, ce Clos Saint-Jean est tout simplement superbe. En voyant sa robe lumineuse et translucide, on sait déjà que le vin est encore jeune et fringant. Confirmation dès le premier nez, à la fois très typé et d'une magnifique sophistication : pierre à fusil, craie, noisette et noix de cajou, huile d'amande douce, violette, un superbe cortège de fruits pochés, entre poire Passe Crassane, pomme Boskop, pêche de vigne, abricot, une touche exotique et fraîche évoquant la mandarine, le citron vert et la goyave. Viennent ensuite des notes plus

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

épicées, d'abord sur une évocation lointaine de la truffe blanche, puis le poivre et la baie de genièvre...

La bouche est harmonieuse, à la fois complète et énergique. Bien sûr, on retrouve cette trame empyreumatique et épicée, presque pimentée, typique des grands terroirs de Chassagne, mais le vin conserve de bout en bout une belle fraîcheur qui s'exprime jusqu'au fond du verre, sur des notes de cerfeuil, de coriandre, de réglisse et de camomille. Le fruit est superbe, d'une grande pureté de saveurs, entre fruits blancs, fruits jaunes et orange, la définition du sol d'une admirable précision, dynamisant la finale par de fins amers (zestes d'agrumes, amande) et toujours cette touche épicée (curcuma) qu'elle apporte.

Soyons clair : vous vous régalez si vous le dégustez aujourd'hui, après l'avoir aéré plusieurs heures en bouteilles, pour accompagner barbue, Saint-Pierre ou langoustines rôties. En fin de repas, reblochon, époisses ou brie de Meaux, truffé ou pas, sont vivement conseillés ! Mais ne soyez pas pressé pour autant, ce formidable Clos Saint-Jean a encore de belles années devant lui, au moins jusqu'en 2025 !

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Blanc - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2010 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Sophistiqué : pierre à fusil, craie, noisette et noix de cajou, huile d'amande douce, violette, camomille.
Fruits pochés : poire Passe Crassane, pomme Boskop, pêche de vigne, abricot. Mandarine. Cerfeuil, coriandre, réglisse.

Bouche : Harmonieuse et dynamique : trame épicée, beaucoup de fruit, milieu de bouche soutenu par de fins amers et une très agréable fraîcheur sur des évocations d'herbes fines.
Très grosse longueur.

Accords mets-vins : Barbue, Saint-Pierre ou langoustines rôties, accompagnées d'une sauce légèrement beurrée et de quelques rattes de Noirmoutier. Reblochon, épaisse ou brie de Meaux, même truffé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 13°

Ouverture : Longue aération en bouteille (3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13.5 °

Culture : Principes biologiques