Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet Les Charrières - 2021 - blanc



Benoît a décidé d'isoler la petite production d'une vieille vigne de plus de 50 ans occupant la partie haute de l'excellent climat des Charrières. Nous nous situons juste au-dessous du très réputé premier cru Vide-Bourse, à 70 mètres à peine du non moins célèbre Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet. Ici, les sols en pente douce sont minces et constellés de petits cailloux calcaires. Ils imprègnent le vin d'une intense minéralité.

Benoît a remarqué depuis longtemps que cette vigne, plantée de porte-greffes SO4, donnent de très faibles rendements, avec des raisins petits, souvent millerandés, à la concentration exceptionnelle. Orientée au Sud, cette vigne est d'ailleurs une des premières qu'il vendange.

Micro-cuvée produite à moins de 1000 bouteilles, ce Chassagne-Montrachet Les Charrières se montre d'ores et déjà particulièrement expressif. Le nez, mûr et intensément minéral, s'ouvre sur une note fumée de pierre à fusil avant de laisser jaillir un plein panier de fruits d'été, mêlant la poire, la pêche blanche, la prune jaune et l'abricot. Des notes de citron vert et de zeste d'orange viennent rafraîchir l'atmosphère, qui se montre maintenant plus printanière, avec ses nuances de fleurs du verger, d'acacia et de cerfeuil anisé. Une touche toastée évoquant la brioche encore tiède et une note de pâte d'amande renforcent la gourmandise du propos.

Les équilibres en bouche sont somptueux : dense, fuselé, s'enroulant autour d'une splendide acidité, juteuse, scintillante, ce Chassagne Les Charrières pénètre au plus profond de notre être avec une facilité déconcertante. On se laisse envahir, et on en redemande ! Il y a là une verticalité minérale, une élégance et une intensité qui nous rapproche des crus les plus célèbres de Puligny-Montrachet.

Ce Chassagne parcellaire rayonne aujourd'hui et pour longtemps. Il brillera sur de gros crustacés ou des poissons à chair fine et délicate : on pense à un turbot rôti ou une viennoise de sole en croûte de noisette et parmesan.

Enorme coup de cœur pour cette micro-cuvée, ultra-confidentielle.

Quantité limitée à 1 bouteille par client. Bouteilles numérotées.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet Les Charrières - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Sophistiqué, minéral : pierre à fusil, silex frotté, un panier de fruits d'été, mêlant la poire, la pêche blanche, la prune jaune et l'abricot, citron vert, zeste d'orange, des notes fraîches de fleurs du verger, d'acacia et de cerfeuil anisé, brioche

Bouche : Les équilibres en bouche sont somptueux : dense, fuselé, s'enroulant autour d'une splendide acidité, juteuse, scintillante. La fin de bouche est pénétrante, gainée par une verticalité minérale intense, qui renvoie vers les grands terroirs de Puligny

Accords mets-vins : Il brillera sur de gros crustacés. Ou des poissons à chair fine et délicate : on pense à un turbot rôti ou une viennoise de sole en croûte de noisette et parmesan.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique