Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2021 - blanc



Le premier cru des Chenevottes occupe une position tout à fait privilégiée sur le finage de Chassagne-Montrachet et donne souvent des blancs d'une grande élégance aromatique, parmi les plus fins de la Côte de Beaune. Il fait face au célèbre Montrachet, de l'autre côté de la route qui s'enfonce ensuite dans la combe de Saint-Aubin. Orienté au levant, à mi-coteau, il partage avec le célèbre Grand Cru un sol de marnes mêlant argiles fines assez riches en oxyde de fer et calcaires, les premières apportant du volume, les seconds, intensité et finesse minérales.

La vigne d'une cinquantaine d'années qu'exploite Benoît possède une identité bien marquée. Nous nous situons ici sur les éboulis calcaires très altérés qui descendent du secteur des Vergers : ils forment un sol léger, aérien, évoquant de « la poussière de roche » pour reprendre les mots de Benoît. En outre, un peu comme celle des Charrières, cette vigne donne une majorité de petites raisins très concentrés, souvent millerandés.

Parfaitement conscient de la typicité de cette vigne, Benoît a adapté sa viticulture pour respecter cette identité et éviter toute lourdeur. Il veille tout particulièrement à ne rien faire qui pourrait tasser ces sols à la structure souple et aérée. Il rogne également très haut, afin de ne surtout pas surjouer la concentration de ces petites baies.

Côté élevage, il laisse le temps au vin de parfaire ses équilibres, d'abord en demi-muids, sans bois neuf, puis en cuve, soit 18 mois au total. Le résultat aujourd'hui se montre sous un jour particulièrement charmeur, sensuel et gourmand.

Dès le premier nez, très expressif, on est cueilli par des notes enveloppantes de poire Williams, de chausson aux pommes, de pêche finement beurrée, de melon de Cavaillon bien mûr mais aussi de thé au jasmin, de pâte d'amande, de brioche et de financier. A l'aération prolongée, la sensation de fraîcheur regagne du terrain : on pense maintenant à un lassi glacé ou un milk-shake aux fruits blancs, complétés d'une touche citronnée, entre zestes et verveine.

La bouche n'est pas en reste, dense mais parcourue d'un élan salin qui la tend en permanence et apporte une belle sensation d'énergie. La percussion minérale de ce vin ne cesse de se renforcer au fil de la dégustation : l'intensité de sa finale, sa profondeur et sa vibration, lorgnent presque du côté des Grands Crus voisins… Une des pièces-maîtresses de cette rare et magnifique collection 2021. Bravo.

Quantité limitée à 1 bouteille par client. Bouteilles numérotées.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe : notes enveloppantes de poire Williams, de chausson aux pommes, de pêche rôtie au beurre, de melon de Cavaillon, de thé au jasmin, de pâte d’amande, de brioche et de financier. Lassi glacé aux fruits blancs, nuance citronnée de zeste et verveine

Bouche : Dense, texturée mais parcourue d’un élan salin qui la tend en permanence et apporte une belle sensation d’énergie. La percussion minérale de ce vin ne cesse de se renforcer. longue finale pénétrante, superbe vibration

Accords mets-vins : Un navarin de homard et ses rattes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud, un turbot rôti beurre mousseux, artichaut et crème de truffes, ou une volaille de Bresse pochée en demi-deuil.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique