Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Monopole La Cardeuse - 2021 - blanc



Ce rarissime Cardeuse blanc, exploité en monopole par Benoît Moreau, est incontestablement un des deux joyaux de ce petit Domaine à l'esprit « Haute-Couture », avec la très vieille vigne des Grandes Ruchottes (pour laquelle Benoît a choisi de prolonger l'élevage et qui ne sera donc proposée qu'en 2024).

Les amateurs les plus avisés le savent : le Premier Cru La Cardeuse, situé au Sud du secteur de Morgeot, est traditionnellement dévolu au pinot noir. Il forme un petit Clos entièrement ceint de hauts murs en pierre, historiquement monopole de la famille Moreau. Ce que l'on sait moins, c'est que le grand-père de Benoît, Marcel, avait eu l'idée, sur la partie centrale du cru, de planter quelques rangs de chardonnay. En effet, il avait constaté qu'ici, les sols étaient très minces, la fine couche d'argiles brunes collantes et de marnes laissant très rapidement la place à la roche-mère calcaire, parfois affleurante. Un terrain idéal pour permettre au chardonnay de s'exprimer dans un registre vertical, intensément minéral.

Lors du partage des vignes avec son frère, Benoît a eu la chance de récupérer ce petit bijou qu'il entend faire briller comme il se doit et décide donc de vinifier à part (les raisins de la parcelle étaient traditionnellement intégrés à la cuvée Morgeot du Domaine familial).

Le moins que l'on puisse dire, en dégustant ce « premier » millésime qu'il signe sous son propre (pré-)nom, c'est que le défi est plus que réussi ! Ce vin s'inscrit d'emblée parmi les blancs les plus raffinés, intenses et identitaires que nous ayons goûtés cette année à Chassagne-Montrachet.

Lorgnant du côté d'un Meursault-Perrières, tant il vibre d'une minéralité incandescente, cet introuvable Cru Monopole La Cardeuse blanc déploie sa classe dans un équilibre souverain entre concentration fruitée et tension pierreuse. Au premier nez, on perçoit la grâce aérienne des petites fleurs blanches aux arômes délicats, entre tilleul, acacia et fleurs du verger, entremêlées de notes pierreuses aux accents fumés. Le fruit resplendit sur un ensemble à la fois frais et mûr de poire Nashi, de pêche blanche et d'abricot. Quelques notes de poivre blanc et de gingembre finissent d'exciter nos sens.

L'intensité de bouche est exceptionnelle : on aime sa vibration pierreuse, son énergie interne. Jusqu'à cette finale emballante, mâtinée de quelques amers élégants évoquant l'écorce d'agrumes et d'une stimulante touche de gingembre. Un must absolu, dont la race, la profondeur et la perfection

des équilibres, le rapprochent clairement du niveau d’un Grand Cru.

Quantité limitée à 1 bouteille par client. Bouteilles numérotées

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Monopole La Cardeuse - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse, subtil reflet vert

Nez : Concentré et pierreux : tilleul, acacia et fleurs du verger, notes pierreuses aux accents fumés. Le fruit resplendit sur un ensemble à la fois frais et mûr de poire Nashi, de pêche blanche et d'abricot. Des notes de poivre blanc et de gingembre

Bouche : L'intensité de bouche est exceptionnelle : on aime sa vibration pierreuse, son énergie interne. Jusqu'à cette finale emballante, mâtinée des amers élégants évoquant l'écorce d'agrumes et d'une stimulante touche de gingembre.

Accords mets-vins : Plats de fête : navarin de homard, turbot rôti, risotto à la truffe blanche, ris de veau rôtis piqués de truffe norie, volaille de bresse demi-deuil...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

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