

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2021 - blanc



Voici un des crus « signatures » de la famille Moreau, l'un des premiers entrés dans le giron familial et pour cause : la cave du Domaine s'ouvre directement sur les premiers rangs de vignes du 1er Cru La Maltroie, à la sortie du village de Chassagne.

Ce célèbre 1er Cru, occupant une position centrale sur le finage de Chassagne-Montrachet, est traditionnellement complanté en pinot noir et chardonnay. Les sols en pente douce, argileux et assez profonds, parsemés de petits cailloux calcaires, ainsi que l'exposition au Sud-Est favorisent une bonne concentration et une maturité assez précoce des raisins.

Si La Maltroie donne souvent des vins plutôt riches et sensuels, Alexandre a su parfaitement s'appuyer sur l'effet millésime pour révéler dans le vin une superbe sensation de fraîcheur aux accents de zestes d'agrumes, de chlorophylle et d'une expression minérale fraîche et énergisante. Un superbe mariage entre densité charnue, élégance et tonicité, typique de La Maltroie « version Alex Moreau » !

Après une première agitation dans le verre, le vin se montre déjà expressif et délié, s'ouvrant sur un registre mûr et voluptueux de coulis de poire Williams, de mirabelle, de pêche, mais aussi d'essence de jasmin ou de violette, de miel de genêt. Au fil de l'aération, le propos devient plus aérien, plus frais : ce sont maintenant de délicates notes de fleurs blanches, de pollen, d'eucalyptus et de feuille de menthe qui planent au-dessus du verre. Le fruit a gagné en énergie, se tournant davantage vers la pomme Granny, le fruit de la passion, la carambole et les zestes de citron ou d'orange. On sent poindre une empreinte du sol, à la fois dense et rafraîchissante, entre galet mouillé et terre humide. La complexité est au rendez-vous, l'harmonie aussi.

On retrouve, dans une bouche concentrée et juteuse, cette dualité parfaitement équilibrée entre une texture crémeuse et charnue en entame, gorgée de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau, et une dimension incisive portée par des saveurs citronnées et une touche saline, qui affine le grain de la finale et en renforce la sapidité.

Expressif, généreux et tonique, très long en bouche, ce magnifique 1er Cru La Maltroie nous donne irrésistiblement envie de passer à table, autour d'un navarin de homard, d'un boudin blanc truffé ou d'une volaille de Bresse pochée accompagnée de sa sauce Poulette. Un grand blanc qui

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

nous met l'eau à la bouche... Superbe !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Mûr, voluptueux et aérien : coulis de poire Williams, de mirabelle, de pêche. Jasmin, violette, miel de genêt. Fleurs blanches, pollen, eucalyptus et feuille de menthe. Pomme Granny, fruit de la passion, carambole, citron, orange. Notes minérales.

Bouche : Concentrée et juteuse, parfaitement équilibrée entre une texture crémeuse et charnue en entame, gorgée de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau. Saveurs citronnées et une touche saline. Finale très longue et sapide.

Accords mets-vins : Un navarin de homard, d'un boudin blanc truffé ou d'une volaille de Bresse pochée accompagnée de sa sauce Poulette



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-dynamiques