

Alex Moreau - Bourgogne - 2022 - blanc



Chez Alex Moreau, comme chez la plupart des grands noms de la Côte de Beaune, le Bourgogne se doit de refléter ses origines avec brio : ici, point de « petit vin » mais une belle introduction au style de la maison. Ce superbe Bourgogne, exclusivement issu du finage de Chassagne-Montrachet et vendangé après les crus, nous plonge avec délice dans le caractère sensuel et particulièrement savoureux du millésime 2022.

Mis en bouteille en août dernier, après un élevage en fûts sans bois neuf (seuls 10% de la récolte ayant été élevés en cuve inox), il nous a séduits par la qualité exceptionnelle de ses équilibres entre la chair ample et savoureuse du fruit, la vivacité des agrumes et cette finale épicée, empyreumatique, typique de Chassagne !

Ce qui frappe d'emblée, c'est la générosité et la richesse d'arômes d'un fruit bien mûr et juteux, d'abord sur la poire Beurré Hardy et la pomme, puis sur le brugnion et la prune Reine-Claude. Au fil de l'aération, le fruit se montre de plus en plus sensuel, évoluant vers un délicieux coulis. Une dimension subtilement lactée, entre beurre frais et panna cotta, ajoutent encore à la gourmandise du propos. Une touche florale et printanière habille ce cœur fruité, apportant de fines notes miellées, des nuances d'herbes fines anisées et des parfums subtils de chèvrefeuille et de fleurs du verger. On finit sur une délicate nuance fumée, évoquant l'encens et la cendre froide.

Complet et parfaitement équilibré, ce magnifique Bourgogne continue à dévoiler ses charmes dans une bouche épaulée, déployant un volume de fruit considérable à ce niveau. On retrouve dans une matière texturée nos fruits blancs compotés, relevés de nombreuses épices, typiques du millésime. On reconnaît le poivre blanc et le poivre de Sichuan, avec ses notes plus mentholées, mais aussi le safran, le piment d'Espelette et même une touche de curry.

Le milieu de bouche s'anime autour de saveurs stimulantes de zestes d'agrumes, où se mêlent l'orange, le pomelo et une pointe de kumquat. La persistance et l'intensité de la finale sont impressionnantes pour un « simple » Bourgogne et se situent clairement au niveau d'un Chassagne. On finit sur une dimension saline et tonique évoquant le citron confit.

Clairement taillé pour la table et plutôt des plats terriens, ce Bourgogne de haut vol vous régalerait, après 2 ou 3 ans de cave, sur un boudin blanc, une andouillette grillée à la moutarde servie avec une purée de pommes de terre, un Mont d'or au four ou encore une blanquette de veau ou de volaille. Autre option, de véritables spaghettis alla carbonara.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Succulent !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Bourgogne - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : généreux et frais : poire Beurré Hardy, pomme, brugnon, prune Reine-Claude, fruit en coulis, beurre frais, panna cotta, fines notes miellées, herbes fines anisées, chèvrefeuille, fleurs du verger, encens, cendre froide.

Bouche : bouche épaulée déployant un volume de fruit considérable, matière texturée, fruits blancs compotés relevés d'épices (poivre blanc et Sichuan, safran, piment d'Espelette, curry), saveurs stimulante de zestes d'agrumes. Longue finale saline et citronnée.

Accords mets-vins : après 2 ou 3 ans de cave, sur un boudin blanc, une andouillette grillée à la moutarde servie avec une purée de pommes de terre, un Mont d'or au four ou encore une blanquette de veau ou de volaille, de véritables spaghettis alla carbonara.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques