

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet - 2022 - Blanc



Dans la droite ligne de la tradition familiale, Alex Moreau reste particulièrement attaché à ce que son Chassagne-Montrachet, cuvée emblématique du Domaine, reflète au plus près l'identité nuancée et la diversité des terroirs de la prestigieuse appellation de la Côte d'Or. Ce sont les raisins de pas moins de 9 parcelles qui sont assemblés pour donner naissance à ce Chassagne toujours fascinant de complexité aromatique, d'équilibre et de puissance fuselée.

Ici, point de jeunes vignes, mais une moyenne d'âge de près de 40 ans qui garantit une imprégnation profonde de chaque cep dans son terroir. Environ un tiers des raisins provient de la partie centrale du finage, en contrebas de quelques célèbres premiers crus, comme Champs Gains. Ici, les sols à faible pente sont assez argileux et profonds, apportant au vin ampleur et densité crémeuse. Mais une proportion importante de l'assemblage est issue du Nord du finage, du côté de Puligny-Montrachet, comme les excellents climats des Charrières ou des Houillères : ici, les sols plus minces et caillouteux contribuent à l'équilibre subtil du vin, apportant cette finesse et cette indispensable tension qui vont stimuler les papilles.

Sur ce millésime 2022 gourmand et généreux, ce Chassagne-Montrachet nous enchante par la qualité de ses équilibres, la sensation d'harmonie qu'il dégage entre sensualité et raffinement.

Dernière une robe dorée scintillante, le premier nez laisse entrevoir un fruit parfaitement mûr, comme si l'on venait de le cueillir dans l'arbre : on pense à la poire Comice, à la pêche blanche et la pêche de vigne, puis à la pomme Granny ou Reinette. Des notes de fleur d'oranger et de chèvrefeuille, ainsi qu'une touche de noisette torréfiée, précèdent l'expression du sol, une expression subtile, presque tendre et sans aucune dureté. On pense à des galets ou à un marbre poli, à une craie humide. A l'aération prolongée, la sensualité gagne du terrain, sur des évocations irrésistibles de crème anglaise, d'épices douces, entre cannelle et vanille, de beurre manié et de miel d'acacia. Le charme opère de bout en bout.

On retrouve dans l'entame de bouche, au toucher fluide et soyeux, cette proposition gourmande évoquant pommes et poires compotées, brioche et biscuit aux amandes. Les saveurs d'agrumes confits, avec leur fine amertume, dynamisent le milieu de bouche et stimulent nos papilles. On pense au kumquat, à une marmelade anglaise à l'orange mais aussi à la peau de pamplemousse. Puis, un intense courant épicé prend le relais et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

prolonge la sensation d'énergie et de force que le vin dégage. Baie de Sichuan, poivre vert et bâton de réglisse jouent des coudes pour mieux nous faire saliver. On retrouve, sur une finale longue et tendue, cette imprégnation empyreumatique typique du finage de Chassagne-Montrachet. Les équilibres sont juste parfaits !

Un grand vin de lieu qui vous réglera sur un bar de ligne en croûte de sel, cuit sur la braise, des gambas flambées relevées d'un peu de piment d'Espelette, un homard grillé au beurre d'agrumes mais aussi des escalopes de veau à la Milanaise. Plus tard, misez sur une cocotte de ris de veau aux chanterelles ou une blanquette de lotte au safran.

Une des grandes réussites du millésime : incontournable.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : tendre et sensuel : poire Comice, pêche blanche, pêche de vigne, pomme Granny ou Reinette, fleur d'oranger, chèvre-feuille, noisette torréfiée, galets ou à un marbre poli, craie humide, crème anglaise, cannelle, vanille, beurre manié, miel d'acacia.

Bouche : toucher fluide et soyeux, entame gourmande (pommes et poires compotées, brioche et biscuit aux amandes), agrumes confits dynamisants, intense courant épicé. Finale longue et tendue, et empyreumatique.

Accords mets-vins : bar de ligne en croûte de sel cuit sur la braise, gambas flambés au piment d'Espelette, homard grillé au beurre d'agrumes, escalopes de veau à la Milanaise. Plus tard, cocotte de ris de veau aux chanterelles ou blanquette de lotte.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-dynamiques