

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2022 - blanc



Malgré sa taille relativement importante (pour la Côte d'Or !), puisqu'il compte plus d'une dizaine d'hectares, le 1er Cru des Chenevottes est encore souvent méconnu. Il occupe pourtant 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.

Le climat des Chenevottes 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 et légères, assez riches en oxyde de fer, et calcaires : les premières apportent de la structure, les seconds, une belle intensité minérale.

Alex Moreau exploite une petite parcelle de vieilles vignes, de plus de 60 ans pour la plupart. Sur ce terroir assez précoce, elles donnent naturellement des raisins plutôt petits et concentrés. La clé, c'est ici encore plus qu'ailleurs de récolter au juste point de maturité, pour éviter tout excès de richesse. En 2022, cette vigne fut parmi les premières vendangées, dès le 26 août.

Un choix gagnant : le vin se livre aujourd'hui dans un équilibre souverain, entre finesse et intensité. Il imbrique avec une précision admirable une matière mûre mais fuselée, aux contours acidulés ciselés, avec une dimension florale raffinée, mais aussi la gourmandise croquante de fruits juste cueillis et l'énergie des agrumes. Le bouquet s'ouvre sur une délicieuse dimension fruitée où l'on croise la poire pochée, la pomme Boskoop, la mirabelle et le citron confit, complétées d'une touche briochée et de parfums de noisette. Peu à peu, d'élégantes notes florales et herbacées s'élèvent au-dessus du verre, autour du tilleul, des fleurs du verger et du miel d'acacia, mais aussi du romarin frais, du cerfeuil et même d'une touche un peu sudiste rappelant la lavande. Autant de parfums qui viennent souligner une agréable sensation de fraîcheur aérienne, de raffinement. L'impression de grâce et d'équilibre est remarquable.

Un équilibre de tous les instants que l'on retrouve dans une bouche à la fois séveuse et dynamique, concentrée mais effilée. Toujours en mouvement, gorgé d'un fruit savoureux, entre pêche, prune jaune, poire et citron vert, mais plein de jus et d'énergie, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes nous régale de bout en bout. On aime sa finale

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

longue et vibrante, délicatement épicée, parcourue d'un fin grain crayeux et d'une touche de fruit de la passion.

Vin de gastronomie par excellence, nous vous invitons à l'attendre au moins 4 ou 5 ans avant de le déguster sur un homard au beurre d'agrumes et d'estragon cuit à la plancha, des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil ou un risotto aux langoustines.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : fin et intense : poire pochée, pomme Boskoop, mirabelle et citron confit, touche briochée, noisette, tilleul, fleurs du verger et miel d'acacia, romarin frais, cerfeuil, lavande.

Bouche : séveuse et dynamique, concentrée mais effilée. Toujours en mouvement, gorgé d'un fruit savoureux, mais plein de jus et d'énergie. Finale longue et vibrante, délicatement épicée, parcourue d'un fin grain crayeux et d'une touche de fruit de la passion.

Accords mets-vins : au moins 4 ou 5 ans de cave supplémentaires, avant de le déguster sur un homard au beurre d'agrumes et d'estragon cuit à la plancha, des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil ou un risotto aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2041

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