Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2022 - blanc



Autre cuvée-phare de ce jeune Domaine déjà iconique, ce Premier Cru Les Fairendes transcende l'identité calcaire du substrat qui l'a vu naître, pour donner ce jus vertical, à l'aromatique complexe, ciselée et l'énergie étincelante. Une rareté absolument incontournable.

Benoît exploite cette micro-parcelle de seulement une dizaine d'ares sur la partie septentrionale du grand secteur de Morgeot. C'est la partie la plus calcaire du Cru, située immédiatement sous les Grandes Ruchottes et les Caillerets. Un substrat qui donne clairement son style à la fois saillant et raffiné à ce Chassagne-Montrachet. Les vignes bénéficient de pratiques respectant scrupuleusement les règles d'une culture biologique, et également largement inspirée par la bio-dynamie.

Dès le premier nez, on perçoit immédiatement cette empreinte calcaire, minérale que la plante et le fruit ont su capter dans le sol et parfaitement transmettre dans le vin. Les notés fumées de pierre frottée et de craie poudrée s'entremêlent à une dimension plus maritime, iodée, rappelant la carapace d'un crustacé juste sorti de l'eau. Progressivement, une dimension plus épicée s'élève du verre, autour du safran et de la baie de genièvre, complétées d'une touche de feuille de menthe fraîche.

Le souffle frais s'intensifie maintenant autour de parfums tonifiants de zeste de citron, d'orange, de fruit de la passion et de pamplemousse. Le fruit resplendit, mûr, juteux, gorgé de suc et d'énergie : on pense à la pêche de vigne, à l'abricot encore un peu acidulé, à la poire Passe-Crassane. Une touche de beurre froid s'entremêle à de subtiles notes de petites fleurs blanches, entre tilleul et acacia, et de pollen. La complexité du bouquet est fascinante.

La bouche n'est pas en reste : fuselée et intense, c'est un concentré d'énergie, d'une prodigieuse sapidité. Des saveurs à la fois salines et amères évoquent le noyau de pêche et le gravier sur la grève, tandis qu'un puissant courant épicé, aux accents empyreumatiques et pimentés, vient plonger nos papilles dans un état d'excitation maximal. La longueur de la finale, avec ces rémanences d'écorce d'agrumes, est magnifique.

Longue vie à ce magnifique Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes qui sublimera de belles tables de fête, privilégiant des produits maritimes ou terriens aux chairs délicates : on pense langoustine, turbot, ris de veau ou volaille de Bresse...

Quantité limitée à 1 bouteille par client. Bouteilles numérotées

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse, subtil reflet vert

Nez : complexe et tonique : zeste de citron, d'orange, fruit de la passion et pamplemousse, pêche de vigne, abricot, poire Passe-Crassane, beurre froid, petites fleurs blanches entre tilleul et acacia, pollen.

Bouche : fuselée et intense, concentré d'énergie, prodigieuse sapidité. Saveurs salines et amères (noyau de pêche, gravier sur la grève). Un puissant courant épicé aux accents empyreumatiques et pimentés, excite les papilles. Longue finale sur des notes d'agrumes

Accords mets-vins : il sublimera de belles tables de fête, privilégiant des produits maritimes ou terriens aux chairs délicates : on pense langoustine, turbot, ris de veau ou volaille de Bresse…

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2026 et 2039

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