Benoît Moreau - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2022 - blanc



Dans son écrin de quatre hectares à peine, Benoît Moreau a la chance d'exploiter un formidable patrimoine de vieilles vignes situées sur quelques-uns des meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Cerise sur le gâteau, il exploite également une petite parcelle de vignes âgées entre 30 et 60 ans sur un des plus fameux crus du village voisin de Saint-Aubin : En Remilly ! En voici pour la première fois quelques rares et précieux flacons.

Situées tout près de Puligny-Motrachet, à quelques dizaines de mètres au-dessus du Grand Cru Montrachet, les vignes bénéficient de ce terroir exceptionnel composé de sols peu profonds et très caillouteux, dans lesquels la vigne puise cette force minérale que l'on aime tant. L'exposition plein Sud compense l'altitude et permet au raisin d'atteindre une maturité très aboutie et une haute concentration aromatique. Surtout sur un millésime précoce et solaire comme 2022, où les pluies bienfaitrices de juin et de mi-août ont permis d'éviter tout stress hydrique.

Après un long élevage d'une redoutable précision, Benoît nous livre ici une interprétation particulièrement intense, précise et épurée de ce terroir emblématique. Dès le premier nez, le vin s'exprime dans un registre vertical et raffiné, qui n'oublie pas pour autant de se montrer gourmand, comme tous les vins du millésime. On se régale de parfums de fleurs blanches évanescentes, entre chèvrefeuille, bouton d'acacia et fleurs du verger, de pollen et de poudre de roche.

S'élèvent ensuite en volutes réconfortantes des parfums de poire pochée aux épices, entre clou de girofle et poivre Sichuan, de pêche blanche, de pomme Reinette et d'un soupçon d'ananas. Les agrumes s'affirment à l'aération, autour de la clémentine, du citron confit et de l'orange. Quelques notes lactées témoignent d'un élevage parfaitement juste et viennent adoucir les contours d'une expression ciselée, aiguisée des calcaires. Sable, poussière de roche et coquillages s'entremêlent à cette superbe farandole de fleurs, de fruits mûrs et d'épices chatoyantes. C'est superbe.

En bouche, on retrouve cette maturité idéale du fruit, son éclat exceptionnel. On retrouve aussi la trame épicée qui dynamise une matière dense mais fuselée : des épices, entre safran, bâton de réglisse et poivre vert, qui sont bien une des signatures de ce grand millésime bourguignon. Le fruit prend maintenant des accents acidulés plus énergiques, autour de la rhubarbe confite et de la pêche de vigne. La finale est stupéfiante de

précision, de tension et d'allonge. Une finale habitée, vibrante et saline, qui pénètre au plus profond de nos sens.

Nous tenons un des grands blancs du millésime et de l'appellation, qu'il faudra bien sûr attendre quelques années si vous voulez l'apprécier dans toute sa complexité. Même s'il se montre déjà parfait dans ses équilibres, nous vous invitons à patienter 5 ans avant de le servir sur des langoustines flambées accompagnées de petites girolles, une viennoise de sole au vieux parmesan ou encore un duo de homard et poulet de Bresse en cocotte lutée. Emotion garantie.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : vertical, raffiné et gourmand : chèvrefeuille, bouton d'acacia, fleurs du verger, pollen, poudre de roche, poire pochée aux épices, pêche blanche, pomme Reinette, ananas, clémentine, citron confit, orange, notes lactées, sable, poussière de roche ...

Bouche : maturité idéale du fruit, trame épicée, matière dense mais fuselée, fruit aux accents acidulés plus énergiques (rhubarbe confite, pêche de vigne). La finale est stupéfiante de précision, de tension et d'allonge mais aussi habitée, vibrante et saline.

Accords mets-vins : patienter 5 ans avant de le servir sur des langoustines flambées accompagnées de petites girolles, une viennoise de sole au vieux parmesan ou encore un duo de homard et poulet de Bresse en cocotte lutée.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique