Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2021 - blanc



Pièce-maîtresse du petit vignoble de Benoît Moreau, cette très vieille vigne de 85 ans est un peu son « Grand Cru ». Au moment du partage des vignes familiales, Benoît a eu la chance de récupérer sur l'excellent terroir des Grandes Ruchottes la petite parcelle de vignes plantées par son grand-père, Marcel, en 1939.

Le climat des Grandes Ruchottes fait partie avec La Romanée et Caillerets de ce trio magique de la partie méridionale du finage de Chassagne-Montrachet, situé sur les parties plutôt hautes des coteaux. Le terroir des Grandes Ruchottes, avec sa position de plein coteau, son exposition au levant et son sol calcaire caillouteux, parcouru de bancs de marnes, offre effectivement les conditions idéales pour élaborer de grands blancs profonds, séveux et racés.

Cette très vieille vigne, aux faibles rendements occupe à peine 17 ares, plutôt dans la partie supérieure du cru, là où les sols « rouges » sont à la fois les plus minces, pierreux mais aussi les plus riches en oxyde de fer, gage d'une belle densité du vin et de cette profondeur verticale, cette allonge saline et épicée qui signe ce blanc d'exception.

Benoît lui accorde un soin tout particulier : le travail des sols se fait uniquement au cheval, pour éviter au maximum tout tassement. En outre, tout à sa recherche d'un raisin le plus concentré possible, transmetteur des messages du sol et du sous-sol, Benoît évite ici tout rognage. Il pratique un palissage haut et privilégie le tressage des rameaux. Une façon de ne pas traumatiser la plante et surtout, de maximiser la photosynthèse.

Conscient de la complexité et du relief hors du commun de ce vin, Benoît le laisse s'affiner une année supplémentaire en bouteille, par rapport à ses autres crus. Nous sommes heureux de vous proposer aujourd'hui ces rarissimes flacons du millésime 2021. Lorsque nous avons découvert ce vin, c'est un peu comme s'il y avait là la quintessence de tous les autres crus de la collection. Sa profondeur lui donne des airs de Bâtard-Montrachet tandis que l'élégance suprême de ses arômes et de sa texture regarde plutôt du côté d'un Chevalier !

D'une intensité peu commune et d'une classe folle, le nez déploie ses arômes élégants de fleurs blanches, de pistil chargé de pollen, de jasmin et de fleur de citronnier, de jeunes pousses de coriandre et d'estragon, de pierre à fusil et de poussière de roche, de poivre blanc et de noix de

muscade, de pêche blanche et de citron vert, de brioche toastée et d'éclat d'amande, de poire et de sel gemme. C'est un ravissement de tous les instants.

Même impression en bouche où le jus est un véritable concentré de plaisir gourmand et d'énergie. Il allie comme rarement une capacité à tapisser le palais d'une matière ample, presque veloutée, avec une percussion, une énergie qui résonne jusqu'au plexus. Sa persistance est phénoménale, effectivement digne d'un Grand Cru.

La pièce-maîtresse, la plus rare et recherchée, qui trônera en bonne place dans la cave de quelques chanceux, au milieu des plus grands flacons bourguignons. A table, réservez-lui les mets les plus raffinés : homard, turbot, chapon de Bresse ou ris de veau. C'est la fête !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grandes Ruchottes - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Nez : intense : fleurs blanches, pistil chargé de pollen, jasmin, fleur de citronnier, coriandre, estragon, pierre à fusil, poussière de roche, poivre blanc, noix de muscade, pêche blanche, citron vert, brioche toastée, éclat d'amande, poire, sel gemme.

Bouche : un véritable concentré de plaisir gourmand et d'énergie. Matière ample, presque veloutée, avec une percussion, une énergie qui résonne jusqu'au plexus. Sa persistance est phénoménale, effectivement digne d'un Grand Cru.

Accords mets-vins : réservez-lui les mets les plus raffinés : homard, turbot, chapon de Bresse ou ris de veau.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2040

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