

Alex Moreau - Bourgogne Chardonnay - 2023 - Blanc



Chez Alex Moreau, comme chez la plupart des grands noms de la Côte de Beaune, le Bourgogne se doit de refléter ses origines avec brio : ici, point de « petit vin » mais une belle introduction au style du vigneron. Ce superbe Bourgogne, exclusivement issue du finage de Chassagne-Montrachet et vendangée après les crus, nous plonge avec délice dans le caractère à la fois charmeur, tonique et particulièrement sapide du millésime 2023.

Mis en bouteille l'hiver dernier, après un élevage en fûts sans bois neuf (seuls 10% de la récolte ayant été élevés en cuve inox), il nous a séduits par la qualité exceptionnelle de ses équilibres entre la chair ample et savoureuse du fruit, la vivacité des agrumes et cette finale épicée, empyreumatique, typique de Chassagne !

De très haut niveau, il surclasse largement son appellation et tient la dragée haute à bien des Chassagnes. Dès l'ouverture, l'aromatique est pleine et fruitée : on se régale d'abord de quelques notes de pâte d'amande encore chaude, de pêche juteuse et de mirabelle. On pense aussi au calisson d'Aix, à la fleur d'oranger, le tout relevé d'une note de citron, pure et vive.

Quelques tours dans le verre, et le vin continue de se délier, tissant avec nous ce lien d'appartenance aux terroirs de Chassagne. On sent la craie affleurante, qui imprime une signature minérale intense, ainsi que des nuances plus empyreumatiques de pierre à fusil, de silex frotté et de fruits secs torréfiés.

Le volume en bouche est impressionnant pour un simple Bourgogne. On ressent la juste maturité des raisins, cueillis à leur optimum sur ce millésime plutôt solaire, dont les rendements généreux nous offrent des vins déliés, plus fins qu'en 2022 mais toujours aussi sapides. L'attaque est franche, avec un toucher de bouche d'une grande sensualité, et un volume croissant. L'acidité se révèle rapidement, d'abord portée par la chair d'un ananas parfaitement mûr, puis grâce à cette vibration autour du citron vert et du yuzu, si caractéristique. Un joli gras sec se dépose délicatement sur le palais. De bout en bout, le vin palpite, il pulse et pénètre nos sens, jusqu'à cette finale à la longueur impressionnante à ce niveau.

A table, optez pour un risotto crémeux aux cèpes de Bordeaux, agrémenté d'un peu de parmesan râpé : un plat réconfortant qui répondra à merveille à la texture ample de ce Bourgogne 2023. Pour une version plus maritime,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mettez sur de délicates raviolis d'écrevisses de homard, nappées d'une bisque légère. Enfin, régalez-vous d'un Gouda danois "Gammel Knas", à la texture proche du gruyère et parsemé de fins cristaux de sel. Un accord irrésistible !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Bourgogne Chardonnay - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Gourmand et minéral : pâte d'amande encore chaude, pêche, mirabelle, calisson d'Aix, fleur d'oranger, citron, craie affleurante, pierre à fusil, silex frotté et fruits secs torréfiés.

Bouche : Volume impressionnant, attaque franche, toucher sensuel, l'acidité se révèle rapidement (ananas, citron vert, yuzu). Un joli gras sec se dépose délicatement sur le palais. De bout en bout, le vin palpite et pénètre nos sens. Longue finale.

Accords mets-vins : Un risotto crémeux aux cèpes de Bordeaux, agrémenté d'un peu de parmesan râpé, de délicates ravioles d'émietté de homard, nappées d'une bisque légère. Enfin, régalez-vous d'un Gouda danois "Gammel Knas" parsemé de fins cristaux de sel.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques