

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet - 2023 - Blanc



Dans la plus pure tradition familiale, Alex Moreau signe ici un Chassagne-Montrachet exemplaire, rendant hommage à la diversité des terroirs qu'il assemble avec une précision d'orfèvre. Pas moins de neuf parcelles, aux expositions et textures de sols complémentaires, composent ce vin emblématique du Domaine, véritable condensé de l'identité du finage. Les vieilles vignes, d'environ quarante ans d'âge, puisent leur force dans des sols variés : argileux et profonds au centre du village, ils donnent ampleur et onctuosité, plus calcaires et caillouteux au nord, vers Puligny, ils apportent tension et relief.

Le millésime 2023, qui s'exprime dans un registre plus tonique et longiligne que son prédécesseur, donne à ce Chassagne une élégance cristalline et une énergie fuselée. Le vin s'exprime dans la pureté et la fraîcheur, sans renoncer à la richesse de texture qui signe le style insufflé par Alex.

Derrière une robe pâle à reflets verts, d'une brillance presque argentée, le nez séduit immédiatement par sa finesse et sa précision. Les fruits blancs et les agrumes s'y mêlent avec une grâce toute naturelle : poires Comice et Williams, pommes Granny et Reinette, nectarines et brugnons blancs. À ces fruits parfaitement mûrs s'ajoutent des notes florales légères autour de la primevère, des petites fleurs blanches ainsi qu'un souffle herbacé évoquant le cerfeuil, les jeunes pousses de trèfle et le gazon fraîchement coupé.

Avec l'air, le vin s'ouvre et gagne en douceur, en sensualité : on pense désormais à une tarte ou une amandine aux poires, à la compote de pomme, à une gelée de mandarine et de citron vert. Les touches minérales, d'abord sableuses, évoluent vers la craie et la roche calcaire, tandis qu'un souffle mentholé et légèrement anisé souligne la fraîcheur subtile du vin. L'énergie, la tonicité ne sont jamais loin, comme nous le rappelle ces notes de zestes d'agrumes, de bâton de réglisse, qui s'articulent avec une touche empyreumatique typique des blancs de Chassagne, évoquant une pierre frottée.

En bouche, la magie opère immédiatement. Le vin déploie, une matière pleine et juteuse : c'est généreux mais jamais lourd. La richesse du fruit autour d'une déclinaison de fruits blancs, d'agrumes et de mangue, se mêle à une tension sapide, salivante, portée par un courant minéral vibrant. L'empyreumatisme propre au terroir, évoquant la pierre chauffée par le soleil, s'intègre dans la chair pulpeuse du vin, comme un feu sous-jacent. La salinité – presque tactile – vient relancer la finale, imprégnée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une empreinte plus maritime de crevettes grises ou de langoustines fraîches, tandis que le fruit continue de se déployer avec une persistance impressionnante.

La finale, longue, brillante, dense, s'étire sur des notes de sel marin, de silex et de fruits compotés. La tension, la fraîcheur et la densité s'équilibrent à la perfection, rappelant à quel point Alex Moreau maîtrise l'art de la mesure.

Dès aujourd'hui, ce Chassagne-Montrachet de très haut vol fera merveille sur un plateau de crustacés, un tourteau accompagné d'un beurre aux algues, ou un saumon sauvage fumé avec blinis et crème fraîche. Dans trois à cinq ans, il gagnera encore en complexité et brillera sur des gambas flambées, une sole grillée au beurre blanc citronné ou une barbue à l'oseille.

Un Chassagne racé, tout en énergie contenue et en éclat, où la droiture et l'énergie fuselée du millésime 2023 sublime la sensualité naturelle du terroir.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Complexe : poires Comice et Williams, pommes Granny et Reinette, nectarines, brugnons blancs, primevère, petites fleurs blanches, cerfeuil, trèfle, gazon fraîchement coupé, tarte ou amandine aux poires, compote de pomme, gelée de mandarine, ...

Bouche : Matière pleine et juteuse, déclinaison de fruits blancs, d'agrumes et de mangue, tension sapide, salivante, portée par un courant minéral vibrant. La finale, longue, brillante, dense, s'étire sur des notes de sel marin, de silex et de fruits compotés.

Accords mets-vins : Sur un plateau de crustacés, un tourteau accompagné d'un beurre aux algues, ou un saumon sauvage fumé avec blinis et crème fraîche. Dans trois à cinq ans, sur des gambas flambées, une sole grillée au beurre blanc citronné ou une barbue à l'oseille.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et biodynamiques