

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2023 - Blanc



Voici un des crus « signatures » de la famille Moreau, l'un des premiers entrés dans le giron familial et pour cause : la cave du Domaine s'ouvre directement sur les premiers rangs de vignes du 1er Cru La Maltroie, à la sortie du village de Chassagne.

Ce célèbre 1er Cru, occupant une position centrale dans le finage de Chassagne-Montrachet, est traditionnellement complanté en pinot noir et chardonnay. Les sols en pente douce, argileux et assez profonds, parsemés de petits cailloux calcaires, ainsi que l'exposition au Sud-Est favorisent une bonne concentration et une maturité assez précoce des raisins.

Si La Maltroie donne souvent des vins plutôt riches et sensuels, Alex a su parfaitement s'appuyer sur les équilibres de raisins cueillis à leur optimum de maturité pour révéler dans le vin une superbe sensation de fraîcheur aux accents de zestes d'agrumes, de nuances mentholées et d'une expression minérale énergisante. Un superbe mariage entre densité charnue, élégance et tonicité, typique de La Maltroie « version Alex Moreau » !

Le nez s'ouvre sur une vague de brume matinale glissant sur les coteaux de Chassagne. À l'aurore, les arômes de feuilles séchées, détremées par la rosée et l'humidité de l'air, confèrent à ce vin une véritable signature olfactive : entre la minéralité d'une eau de roche, la délicatesse des petites fleurs blanches et les fragrances d'un boisé noble. Tout se fond dans un parfum entêtant.

L'aération lui donne de l'envergure : d'abord quelques notes pâtissières de crème au beurre, délicatement parfumée de fleur d'oranger, de pâte d'amande. Les parfums de poire, de pomme Granny et de pêche blanche s'élèvent ensuite du verre. Puis viennent des nuances hespéridées fraîches et toniques, entre bergamote et orange verte, avant que ne s'élèvent des notes plus profondes de palo santo et d'encens.

Le nez se révèle d'une complexité folle, chargé d'arômes précis et justes, signe d'une maîtrise remarquable des maturités et d'une compréhension intime du terroir. Une leçon d'élégance et d'harmonie.

Dès l'attaque, la texture s'impose et nous régale, ample, beurrée, caressante. Le toucher de bouche évoque une matière pleine mais sans lourdeur, portée par une trame fraîche et droite qui lui confère tension et dynamisme. Le milieu de bouche, à la fois minéral et savoureux, gorgé de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruits du verger, affiche une profondeur rare. L'équilibre entre densité et fraîcheur est remarquable : la générosité du cru se trouve tenue par une trame saline, qui étire la bouche. Le vin roule sur le palais comme une bille polie, précis et fluide à la fois. La finale, interminable, laisse une impression de calme et d'harmonie, de force tranquille. Ce n'est pas un premier cru exubérant, dont la vocation serait d'impressionner : il séduit par sa justesse.

On imagine un grand plat tout en sensualité, comme une volaille en demi-deuil servie avec une sauce suprême et des morilles fraîches, inspirée de Paul Bocuse. On pense aussi à un turbot rôti au feu de bois, accompagné d'un beurre noisette et d'une mousseline de chou-fleur, surmonté d'une émulsion au yuzu. Conservez-le quelques années en cave pour l'apprécier dans sa plénitude.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe, précis, juste : minéralité d'une eau de roche, petites fleurs blanches, boisé noble, crème au beurre délicatement parfumée de fleur d'oranger, pâte d'amande, poire, pomme Granny, pêche blanche, bergamote, orange, palo santo, encens.

Bouche : Texture ample, beurrée, caressante. Matière pleine mais sans lourdeur, trame fraîche et droite, milieu de bouche à la fois minéral et savoureux, gorgé de fruits du verger, trame saline qui étire la bouche. Finale interminable.

Accords mets-vins : Une volaille en demi-deuil servie avec une sauce suprême et des morilles fraîches, inspirée de Paul Bocuse. Un turbot rôti au feu de bois, accompagné d'un beurre noisette et d'une mousseline de chou-fleur, surmonté d'une émulsion au yuzu.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-dynamiques