

Alex Moreau - Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot - 2023 - Blanc



Sur le vaste terroir des Morgeots, où alternent calcaires bruns et marnes riches en fossiles, la diversité des expositions et des altitudes crée une mosaïque fascinante de nuances. Alex Moreau en tire la quintessence à travers une unique parcelle de vieilles vignes plantées au cœur du climat des Fairendes, dans la partie haute du coteau, juste en dessous des Grandes Ruchottes. Ici, les sols se font plus minces et caillouteux, conférant au vin cette vibration minérale et épicée qui distingue les grands Morgeots.

Fidèle à son approche patiente et peu interventionniste, Alex élève ce vin longuement en fûts, sans excès de bois neuf et avec un bâtonnage mesuré, avant de le laisser s'affiner sur lies fines en cuve. Le résultat, en 2023, s'impose comme une interprétation magistrale du terroir : un vin à la fois ample et ciselé, opulent mais plein de nerf, où le fruit et la pierre s'enlacent tout naturellement.

Dès le premier nez, on se laisse transporter dans un verger en fleurs, baigné de lumière après une pluie légère de printemps. Les pommiers, poiriers, pêchers et abricotiers embaument, rejoints par des notes de noisetier et de terre fraîche. L'air prolonge cette promenade champêtre : on plonge désormais au cœur de l'été, au milieu de fruits mûrs, expressifs. On reconnaît les pommes Canada et les poires juste cueillies, mais aussi des confitures d'abricot, de mirabelle et de rhubarbe que l'on vient de mettre en pot. L'ensemble évoque une douceur feutrée, réconfortante. L'atmosphère est réchauffée par les effluves de feu de cheminée, de cendres tièdes et de sarment consumé. C'est un bouquet d'une complexité rare, où la sensualité du fruit se fond dans une trame minérale et fumée subtile.

En bouche, la matière impressionne par sa densité et sa profondeur. Le vin emplit le palais avec une profondeur digne d'un Grand Cru. Séveux, il déploie un cortège de fruits mûrs autour de l'orange, de la poire, du pamplemousse, du kiwi et du citron vert. Autant de fruits rafraîchis d'un souffle herbacé évoquant sauge et livèche. Une pointe de rhubarbe dynamise encore le propos. La texture, souple et charnue, s'appuie sur une salinité affirmée, un grain de sel qui fait vibrer le jus et stimule les papilles. L'énergie du millésime s'exprime dans ce contraste permanent entre ampleur et tension, richesse et précision.

La finale impressionne par son intensité et sa persistance. C'est une vague de fruits, d'épices et de pierre chaude qui s'étend longuement, marquée par une touche empyreumatique et une grande profondeur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

saline. Le vin, dense mais droit, s'inscrit dans la durée : il aura besoin de quelques années pour révéler pleinement sa complexité raffinée.

Dans cinq ans, ce Morgeot 2023 sera un partenaire royal pour accompagner une poitrine de veau rôtie, un ris de veau poêlé aux morilles, un curry doux de gambas et de lotte, ou une barbue cuite en croûte de sel et accompagnée d'un beurre blanc.

Un vin de sève et de puissance tranquille, qui capture la lumière et l'identité d'un grand terroir de Chassagne dans une matière noble et vivante.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe : verger en fleurs, pluie légère de printemps, noisetier, terre fraîche, pommes Canada, poires, confitures d'abricot, de mirabelle et de rhubarbe, effluves de feu de cheminée, de cendres tièdes et de sarment consommé.

Bouche : Matière dense et profonde, orange, poire, pamplemousse, kiwi, citron vert, sauge, livèche, rhubarbe, texture souple et charnue, salinité affirmée, grain de sel stimulant les papilles. Finale intense, persistante entre fruits, épices et pierre chaude.

Accords mets-vins : Une poitrine de veau rôtie, un ris de veau poêlé aux morilles, un curry doux de gambas et de lotte, ou une barbue cuite en croûte de sel et accompagnée d'un beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2041

Température de service : 12°C

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques