

Alex Moreau - Grand Cru Corton-Charlemagne - 2023 - blanc



Après avoir cherché la meilleure source d'approvisionnement, celle qui correspondait le mieux à sa philosophie à la vigne, Alex a jeté son dévolu sur des raisins issus de vignes situées sur le flanc Est de la célèbre Colline, au-dessus du village de Ladoix. Ici, les sols assez riches en marnes grises donnent au vin profondeur et structure, tandis que l'exposition au levant contribue à préserver de belles acidités. Une combinaison gagnante sur ce millésime 2023 aux équilibres d'école. Soucieux de cueillir les raisins à leur optimum d'équilibre et de maturité, Alex choisit la date de vendange et ramasse les raisins avec ses propres équipes.

Pour ce Grand Cru, Alex a fait le choix de privilégier des barriques de 350 litres. N'abusant pas du bâtonnage (il connaît d'expérience la densité et la richesse naturelle du cru), il a laissé le vin se mettre en place, tranquillement, sur ses lies fines, pendant une bonne quinzaine de mois.

Le boisé subtil s'intègre déjà à merveille, au service de l'éclat des fruits frais et de la vibration minérale et épicée tout à fait typique. S'il est encore très jeune, ce Corton-Charlemagne impressionne déjà par sa profondeur et la précision de ses contours. Bien sûr, pour approcher toute sa complexité, il conviendra de s'armer d'un peu de patience. Après quelques années de cave, il sera prêt à s'envoler alors vers les sommets, avec la grâce et l'assurance de cet albatros si cher à Baudelaire.

Après une bonne aération, on perçoit déjà sa complexité entre chèvrefeuille, violette, jasmin, fenouil et réglisse, éclats de noisette, des nuances de beurre frais et de crème fouettée, une pomme Granny tonique, une pêche blanche juteuse, une mirabelle, des notes de citron vert, une touche fumée rappelant la pierre à fusil et une trame épicée, où se mêlent poivre blanc, baie de genièvre ou clou de girofle. La bouche se montre déjà remarquablement harmonieuse entre une densité considérable et une acidité croquante et savoureuse, évoquant pulpe et zeste d'agrumes. La trame se resserre au fil de la dégustation pour ouvrir sur une finale percutante, profondément marquée par les épices et la roche.

Un Grand Cru généreux, profond, au potentiel évident.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Alex Moreau - Grand Cru Corton-Charlemagne - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, légers reflets verts

Nez : Complexe : chèvre-feuille, violette, jasmin, fenouil et réglisse, éclats de noisette, beurre frais, crème fouettée, pomme Granny, pêche blanche, mirabelle, citron vert, pierre à fusil, poivre blanc, baie de genièvre ou clou de girofle.

Bouche : Remarquablement harmonieuse entre densité considérable et acidité croquante et savoureuse (pulpe et zeste d'agrumes). La trame se resserre au fil de la dégustation pour ouvrir sur une finale percutante, profondément marquée par les épices et la roche.

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de Saint-Jacques, agrumes et salade d'herbes. Ou des langoustines juste snackées, jus à l'estragon. Plus tard, un turbot rôti servi sur une réduction de vin jaune et quelques morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique