

Alex Moreau - Grand Cru Bâtard-Montrachet - 2023 - blanc



Alex nous fait le plaisir de nous confier quelques flacons d'une rareté absolue, produite sur deux fûts seulement. Déguster un Bâtard-Montrachet est toujours un « sommet » pour l'amateur de grands blancs de Bourgogne, profonds et vibrants. Synonyme de puissance et de sensualité, il occupe une place à part sur la carte des Grands crus de la Côte de Beaune.

Les raisins sont issus de vignes encore assez jeunes, plantées au coeur d'un petit clos (le Clos Poirier) idéalement placé dans la partie haute du Grand Cru, contigu à son illustre voisin, le Montrachet. Ici, la pente est très faible et le sol de marnes est assez riche mais peu profond, laissant la place à un sous-sol rocheux qui draine parfaitement l'humidité. Pour les connaisseurs, il s'agit certainement du meilleur terroir parmi les 11 hectares que compte le célèbre Grand Cru, un terroir qui permet de conjuguer puissance, droiture et raffinement dans un équilibre magistral.

S'il n'est encore qu'un jeune, ce Bâtard-Montrachet possède déjà une intensité naturelle, un relief et une richesse aromatique envoûtante.

Après une bonne aération, le bouquet dévoile peu à peu sa complexité nuancée et sa pureté, entre chèvrefeuille, suc de violette, œillet blanc, amande grillée, beurre frais, pomme et poire compotées, pêche blanche juteuse mais aussi le citron confit, le pamplemousse, le fruit de la passion et de fines notes toastées. Une déclinaison d'épices, entre baie de genièvre, vanille, badiane et noix de muscade renforce encore la sensation de complexité que dégage le vin.

Il y a là un mariage particulièrement réussi entre volupté et énergie sous-jacente. On retrouve en bouche cet équilibre parfaitement maîtrisé entre une texture dense, une envergure considérable, et une sensation de finesse, de tension qui stimule les papilles sur des touches acidulées de citron, de pomelo et de nombreuses nuances d'épices.

S'il est déjà fascinant d'intensité et de complexité, ce merveilleux Bâtard-Montrachet vous envoûtera sur les 15 prochaines années... Il rayonnera pour accompagner quelques plats de fêtes : on pense homard en sauce, turbot rôti à la truffe ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil... Un géant.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Alex Moreau - Grand Cru Bâtard-Montrachet - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Complexité nuancée et pureté : chèvrefeuille, suc de violette, œillet blanc, amande grillée, beurre frais, pomme et poire compotées, pêche blanche, citron confit, pamplemousse, fruit de la passion, fines notes toastées, déclinaison d'épices.

Bouche : On retrouve cet équilibre parfaitement maîtrisé entre une texture dense, une envergure considérable, et une sensation de finesse, de tension qui stimule les papilles sur des touches acidulées de citron, de pomelo et de nombreuses nuances d'épices.

Accords mets-vins : Il rayonnera pour accompagner quelques plats de fêtes : on pense homard en sauce, turbot rôti à la truffe ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil...



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