Benoît Moreau - Bourgogne Chardonnay - 2023 - blanc



Ce Bourgogne est exclusivement issu du finage de Chassagne-Montrachet et s'impose d'emblée parmi les « régionaux » incontournables du millésime. Tous les raisins proviennent de vignes situées sur les bas de Chassagne-Montrachet, des terroirs aux sols plus profonds et argileux, qui donnent au vin sa sensualité et sa profondeur de structure. Mais Benoît, par la qualité de sa viticulture, sa gestion du juste point de maturité et ses élevages délicats, parvient à lui insuffler une sophistication, une verticalité raffinée qui regarde aussi du côté de Puligny. La réussite est impressionnante.

Vinifié sur levures indigènes et élevé comme les crus, en fûts et demi-muids, avant de repasser quelques mois en cuves, ce Bourgogne a été mis en bouteille l'hiver dernier, soit une quinzaine de mois après la vendange. Un temps que ce magnifique Bourgogne a mis à profit pour développer son aromatique complexe, élégante et pour parfaire ses remarquables équilibres de bouche, entre matière juteuse et tension acidulée.

Le nez, à la fois charmeur, frais et sophistiqué, s'ouvre sur une présence calcaire subtilement poudrée et des fruits blancs frais, juste cueillis sur l'arbre, entre poire Comice et pêche blanche. Viennent ensuite des parfums aériens et frais de fleurs du verger, de verveine, de jasmin et de thé vert. On pense aussi au pollen et à un miel d'acacia subtil. Une touche lactée évoque un un yogourt brassé à la poire. On pense aussi au lait d'orgeat glacé, complété d'une touche subtilement anisée, évoquant l'estragon, et de notes dynamisante de bergamote et de pomelo. C'est un pur ravissement, assez incroyable pour un « simple » Bourgogne.

En bouche, la matière, juteuse et fuselée, irrigue les papilles de saveurs franches et nettes de poire, de pomme et de brugnon, aux contours estivaux ensoleillés. De succulentes notes de viennoiseries et de noisette laissent bientôt leur place à des amers élégants, évoquant les écorces d'agrumes. On perçoit une pointe d'épices, où se mêlent baie de genièvre, cardamome et safran. Mais ici, rien n'est jamais trop appuyé, tout est suggéré, avec une infinie délicatesse. La persistance de la finale est remarquable, fuselée, parfaitement encadrée par une structure aux fins tannins venus du sol. Jusqu'au bout, nous voguons sur un océan de finesse. Bravo.

Benoît Moreau démarre très fort avec ce splendide Bourgogne qui surclasse son appellation et ravira les gourmets, après deux ou trois ans de cave, pour accompagner une sole grillée au citron ou des noix de Saint-Jacques snackées. En fin de repas, optez pour un Chaource ou un Brillat-Savarin.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Bourgogne Chardonnay - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : charmeur, frais et sophistiqué : présence calcaire poudrée, poire Comice, pêche blanche, fleurs du verger, verveine, jasmin, thé vert, pollen, miel d’acacia, yogourt brassé à la poire, estragon, bergamote, pomelo.

Bouche : Matière juteuse et fuselée, poire, pomme, brugnon, viennoiseries, noisette, amers élégants (écorces d’agrumes), baie de genièvre, cardamome, safran. Finale persistante, fuselée, parfaitement encadrée par une structure aux fins tannins venus du sol.

Accords mets-vins : après deux ou trois ans de cave, pour accompagner une sole grillée au citron ou des noix de Saint-Jacques snackées. En fin de repas, optez pour un Chaource ou un Brillat-Savarin.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique