Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet - 2023 - blanc



Cuvée emblématique assemblant les raisins de 8 petites parcelles, ce Chassagne-Montrachet raffiné et pénétrant s'appuie sur la diversité des terroirs de la célèbre appellation bourguignonne pour en révéler une identité toute en nuances.

Benoît a la chance d'exploiter des vignes dans deux secteurs bien différenciés : d'un côté, le bas des coteaux de premiers crus, au centre du finage, du côté des Champs Gains en particulier. Ici, les sols assez profonds et riches en argile apportent au vin chair et densité. S'ajoutent des parcelles situées plus au Nord, à la limite de Puligny-Montrachet. Par exemple, sur l'excellent secteur des Charrières, tout près du renommé Premier Cru Vide-Bourse et du Grand Cru Criots-Bâtard. Les sols plus minces et caillouteux contribuent à l'équilibre subtil du vin, apportant cette finesse minérale et cette indispensable tension qui vont stimuler les papilles.

Mis en bouteille au printemps dernier, après 18 mois d'élevage, ce Chassagne-Montrachet brille d'un éclat lumineux et charmeur, absolument irrésistible. Servi par un boisé raffiné, qui se fond déjà admirablement bien dans ce jus sensuel et tonique, le nez s'ouvre dans un registre minéral aérien et frais, évoquant la poussière de roche, la craie humide, le sable mouillé sur la grève, les coquillages ou les étoiles de mer déposés par la mer qui se retire. Au fil de l'aération, le fruit se déploie, expressif, à la fois tonique et gourmand : l'orange voisine avec la poire pochée aux épices, la pêche blanche se mêle au pamplemousse et à une marmelade au citron de Menton, une touche de fruit de la passion s'associe à l'éclat acidulé de la rhubarbe. Autant de fruits mis en relief par une touche biscuitée et la présence d'une empreinte minérale aux accents discrets de pierre à fusil de sel gemme et de poivre. A l'aération prolongée, l'atmosphère florale et printanière revient au premier plan, évoquant les fleurs blanches mouillées par la rosée matinale. Quel bel équilibre.

En bouche, le fruit, tonique et charnu, resplendit. On aime son acidité juteuse qui excite les papilles, sur des saveurs de pommes Granny ou Reinette, de pamplemousse et de citron vert, d'orange amère et de noyau de pêche. La matière est fuselée, elle avance sans ciller, tendue par une arête minérale aux accents salins et épicés. Une dimension poivrée rappelle la roquette tandis que le bâton de réglisse précède une empreinte empyreumatique typique du finage. On finit sur la fraîcheur

subtile de la feuille de menthe, de la citronnelle, de la baie de genièvre couplées à une empreinte saline salivante.

La finale prolonge le plaisir, déposant sur nos papilles excitées une pointe de sel, des saveurs d’agrumes et de pierre concassée. Jeune, on réservera ce magnifique Chassagne-Montrachet à des sashimis ou un tartare de daurade aux herbes fines. Dans 3 ans, misez sur des huîtres grillées, des langoustines ou des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil ou à l’estragon. Autre option, une barbue au four à l’oseille.

Un des « must » de l’appellation et du millésime !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe : poussière de roche, craie humide, sable mouillé, coquillages, orange, poire, épices, pêche blanche, pamplemousse, marmelade au citron de Menton, fruit de la passion, rhubarbe, note biscuitée, pierre à fusil, sel gemme, poivre, fleurs blanches.

Bouche : fruit tonique et charnu, acidité juteuse (pommes, agrumes, noyau de pêche), matière fuselée, arête minérale aux accents salins et épicés, dimension poivrée, empreinte empyreumatique, fraîcheur subtile. Finale entre sel, agrumes et pierre concassée

Accords mets-vins : jeune, sashimis ou tartare de daurade aux herbes fines. Dans 3 ans, huîtres grillées, des langoustines ou noix de Saint-Jacques snackées avec une émulsion au cerfeuil ou à l'estragon. Autre option, une barbue au four à l'oseille.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique