

Benoît Moreau - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2023 - blanc



Dans son écrin de quatre hectares à peine, Benoît Moreau a la chance d'exploiter un formidable patrimoine de vieilles vignes situées sur quelques-uns des meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Cerise sur le gâteau, il exploite également une petite parcelle de vignes âgées entre 30 et 60 ans sur un des plus fameux crus du village voisin de Saint-Aubin : En Remilly ! En voici pour la première fois quelques rares et précieux flacons.

Situées tout près de Puligny-Montrachet, à quelques dizaines de mètres au-dessus du Grand Cru Montrachet, les vignes bénéficient de ce terroir exceptionnel composé de sols peu profonds et très caillouteux, dans lesquels la vigne puise cette force minérale que l'on aime tant. L'exposition plein Sud compense l'altitude et permet au raisin d'atteindre une maturité très aboutie et une haute concentration aromatique. Les conditions de 2023, à la fois bien ensoleillées en fin d'été mais sans stress hydrique, ont permis de ramasser ici des raisins juste parfaits dans leurs équilibres.

Après un long élevage d'une redoutable précision, Benoît nous livre ici une interprétation particulièrement intense, élégante et épurée de ce terroir emblématique. Dès le premier nez, le vin s'exprime dans un registre vertical et raffiné, qui n'oublie pas pour autant de se montrer gourmand, comme tous les vins du millésime. On se régale de parfums de fleurs blanches à la fois évanescents et subtilement sensuels, entre chèvrefeuille, jasmin et fleurs du verger, de pollen et de poudre de roche. Une empreinte minérale qui s'affirme maintenant sur une touche plus fumée de silex frotté et une note crayeuse.

S'élèvent ensuite en volutes réconfortantes des parfums de poire Conférence juteuse, de pêche blanche, de pomme Reinette, relevés de zestes d'agrumes, mêlant clémentine, mandarine, orange et cédrat. Quelques notes lactées témoignent d'un élevage parfaitement juste et viennent adoucir les contours d'une expression ciselée, aiguisée des calcaires. Une touche iodée, rappelant le sable humide sur la grève, s'entremêle à quelques épices chatoyantes. Quelle magnifique composition !

En bouche, on retrouve cette maturité idéale du fruit, son éclat

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

exceptionnel. On retrouve aussi la trame épicée et les fins amers qui dynamisent une matière dense mais soyeuse, active : les épices, entre safran, bâton de réglisse et poivre vert, sont bien une des signatures de ce grand millésime bourguignon. Le fruit prend maintenant des accents acidulés plus énergiques, autour de la rhubarbe confite et du noyau de pêche. La finale est stupéfiante de précision, de tension et d'allonge. Une finale habitée, vibrante et saline, qui pénètre au plus profond de nos sens.

Nous tenons un des grands blancs du millésime et de l'appellation, qu'il faudra bien sûr attendre quelques années si vous voulez l'apprécier dans toute sa complexité. Même s'il se montre déjà parfait dans ses équilibres, nous vous invitons à patienter 5 ans avant de le servir sur des langoustines flambées accompagnées de petites girolles, une viennoise de sole au vieux parmesan ou encore un duo de homard et poulet de Bresse en cocotte lutée. Emotion garantie.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : vertical et raffiné puis gourmand : fleurs blanches, pollen, poudre de roche, silex frotté, note crayeuse, poire Conférence, pêche blanche, pomme Reinette, zestes d'agrumes, notes lactées, touche iodée, épices chatoyantes.

Bouche : Fruit mûr, trame épicée et fins amers dynamisants, matière dense mais soyeuse, active, safran, bâton de réglisse, poivre vert, rhubarbe confite, noyau de pêche. Finale stupéfiante de précision, de tension et d'allonge, habitée, vibrante et saline.

Accords mets-vins : patienter 5 ans avant de le servir sur des langoustines flambées accompagnées de petites girolles, une viennoise de sole au vieux parmesan ou encore un duo de homard et poulet de Bresse en cocotte lutée.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique