

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2023 - blanc



Le premier cru des Chenevottes occupe une position tout à fait privilégiée sur le finage de Chassagne-Montrachet et donne souvent des blancs d'une grande élégance aromatique, parmi les plus fins de la Côte de Beaune. Il fait face au célèbre Montrachet, de l'autre côté de la route qui s'enfonce ensuite dans la combe de Saint-Aubin. Orienté au levant, à mi-coteau, il partage avec le célèbre Grand Cru un sol de marnes mêlant argiles fines assez riches en oxyde de fer et calcaires, les premières apportant du volume, les seconds, intensité et finesse minérales.

La vigne d'une cinquantaine d'années qu'exploite Benoît possède une identité bien marquée. Nous nous situons ici sur les éboulis calcaires très altérés qui descendent du secteur des Vergers : ils forment un sol léger, aérien, évoquant de « la poussière de roche » pour reprendre les mots de Benoît. En outre, un peu comme celle des Charrières, cette vigne donne une majorité de petites raisins très concentrés, souvent millerandés. Enfin, on notera que sa position dans le prolongement de la combe de Saint-Aubin apporte un microclimat un peu plus frais et ventilé, permettant une progression bien régulière des maturités.

Parfaitement conscient de la typicité de cette vigne, Benoît a adapté sa viticulture pour respecter cette identité et éviter toute lourdeur. Il veille tout particulièrement à ne rien faire qui pourrait tasser ces sols à la structure souple et aérée. Il rogne également très haut, afin de ne surtout pas surjouer la concentration de ces petites baies.

Côté élevage, il laisse le temps au vin de parfaire ses équilibres, d'abord en demi-muids, sans bois neuf, puis en cuve, soit 18 mois au total. Le résultat aujourd'hui se montre sous un jour particulièrement charmeur, tout en équilibre entre fraîcheur, finesse et intensité.

Dès le premier nez, très expressif, on est cueilli par des notes aériennes de fleur de citronnier, de fleurs du verger, d'acacia mais aussi de craie et de poudre de roche. Une touche de citronnelle, une autre rappelant la quinine et le bitter lemon s'acoquinent avec des nuances chlorophylliennes et mentholées pour mieux souligner la fraîcheur du propos. Vient ensuite le fruit, pur, gourmand et parfaitement mûr, autour de la poire Williams, du brugnon et une touche d'ananas Victoria. Le thé au jasmin, la pâte d'amande et le financier subtilement citronné

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

complètent cette composition à la fois sensuelle et énergisante. A l'aération prolongée, la sensation de fraîcheur regagne du terrain : on pense maintenant à un lassi glacé ou un milk-shake aux fruits blancs, complétés d'une touche de zestes d'agrumes.

La bouche n'est pas en reste, charnue mais parcourue d'un élan salin qui la tend en permanence et apporte une formidable sensation d'énergie. La percussion minérale de ce vin ne cesse de se renforcer au fil de la dégustation : l'intensité de sa finale, sa profondeur et sa vibration, lorgnent du côté des Grands Crus voisins... Une des pièces-maîtresses de cette magnifique collection 2023. On adore.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : complexe : fleur du verger, acacia, craie, poudre de roche, citronnelle, quinine, bitter lemon, notes chlorophylliennes et mentholées, poire Williams, brugnon, ananas, thé jasmin, pâte d'amande, financier, lassi glacé aux fruits blancs, zestes d'agrumes.

Bouche : charnue mais parcourue d'un élan salin qui la tend en permanence et apporte une formidable sensation d'énergie. La percussion minérale de ce vin ne cesse de se renforcer au fil de la dégustation : finale intense, profonde et vibrante

Accords mets-vins : un navarin de homard et ses rattes infusées au romarin, à la façon de Bernard Pacaud, un turbot rôti beurre mousseux, artichaut et crème de truffes, ou une volaille de Bresse pochée en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique