Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2023 - blanc



Sur le premier cru de la Maltroie, Benoît a la chance d'exploiter deux petites parcelles de vieilles vignes à l'identité affirmée, occupant des sols de nature différente. Ce célèbre 1er Cru, situé juste à la sortie du village de Chassagne-Montrachet, est traditionnellement complanté en pinot noir et chardonnay. Les sols en pente douce, argileux et assez profonds, parsemés de petits cailloux calcaires, ainsi que l'exposition au Sud-Est favorisent une bonne concentration et une maturité assez précoce des raisins.

La première vigne, âgée de 65 ans, occupe une position aux sols minces, très caillouteux et calcaires. Un substrat filtrant, qui apporte au vin finesse et verticalité minérale. La seconde, âgée de 45 ans en moyenne, se situe sur une partie un peu plus argileuse du premier cru : les raisins y trouvent les conditions pour offrir davantage de densité pulpeuse.

Benoît parvient à jongler avec ces nuances pour nous proposer ce vin complexe, aux équilibres proches de la perfection. Après un élevage de 18 mois au total, sans bois neuf (comme pour tous les premiers crus), le vin se livre dans un registre à la fois sensuel, fuselé et salin.

Passée une belle réduction aux accents de sésame et d'amande grillés, Le nez s'ouvre sur des notes florales grâcieuses, entre jasmin, violette et chévrefeuille, relevées d'un peu de clou de girofle et de baie de genièvre. Viennent ensuite les agrumes, toniques, parmi lesquels on reconnaît un segment juteux de pamplemousse jaune, la mandarine et le citron confit. Des fruits qui voisinent avec une expression minérale d'abord fumée, de silex frotté, puis davantage aquatique, entre caillou mouillé et embruns salés. Le fruit se déploie sur des notes gourmandes mais toujours toniques de poire Comice et de pêche juteuse, rafraîchis d'un soupçon de verveine et d'eucalyptus. Une touche de frangipane et de madeleine au citron contribue, elles aussi, à nous ouvrir l'appétit.

En bouche, la matière est dense, structurée par le sol et la roche qui lui apportent une dimension tannique. L'empreinte épicée de la pierre et des sels minéraux se marie à merveille avec l'onctuosité et la richesse d'un fruit bien mûr et concentré. Une touche de citron confit est à la relance, revigorant le milieu de bouche. La sapidité et la longueur de la finale, autour d'une trame empyreumatique et zestée, sont franchement

impressionnantes et augurent d’un grand potentiel de garde pour ce puissant Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie.

Un must qui brillera dans 5 ou 8 ans sur un homard rôti dans son coffre, jus crémeux et légumes glacés. Ou, dans un goût plus terrien, des ris de veau au gingembre et petites oignons confits. Un régal en perspective.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : sésame et amande grillés, jasmin, violette, chèvrefeuille, clou de girofle, baie de genièvre, agrumes, silex frotté, caillou mouillé, embruns salés, poire Comice, pêche, verveine, eucalyptus, frangipane, madeleine au citron.

Bouche : matière dense, structurée par le sol et la roche (dimension tannique), pierre et sels minéraux, fruit mûr, onctueux et concentré, citron confit. Finale sapide et longue, autour d'une trame empyreumatique et zestée.

Accords mets-vins : dans 5 ou 8 ans sur un homard rôti dans son coffre, jus crémeux et légumes glacés. Ou, dans un goût plus terrien, des ris de veau au gingembre et petites oignons confits. Un régal en perspective.

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