Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Champs Gain - 2023 - blanc



Le climat des Champs Gain est situé au cœur du finage de Chassagne-Montrachet, juste au-dessous du célèbre En Cailleret. Comme la plupart des crus alentours, il se trouve sur un socle largement calcaire, recouvert d'une couche superficielle de galets mélangés à des argiles rouges riches en oxydes de fer. Une configuration pédologique qui confère aux vins un bel équilibre entre concentration fruitée, texture enveloppante et percussion minérale.

Pour cette cuvée, Benoît vinifie des raisins issus d'une vieille vigne de 70 ans, située sur la partie haute du premier cru, où le sol est plus mince et calcaire, les vignes atteignant rapidement la roche-mère

En cave, il travaille le plus naturellement du monde avec les levures indigènes et élève ce Champs Gain en fûts et demi-muids pendant 18 mois au total, avec une faible proportion de bois neuf. Ce qui frappe d'emblée en découvrant ce Champs Gain, c'est la sensation d'énergie qui l'habite, doublée d'un charme à se pâmer. Encore une fois, les équilibres sont magnifiques.

Si le soleil et la lumière de l'été s'invitent dès l'ouverture, on perçoit également une bienfaitrice sensation de fraicheur toute printanière. Aux notes délicates et suaves de pomme rouge, de coulis de poire, de pêche blanche, de goyave, de jasmin et de fleur d'eleagnus se mêlent celles, plus toniques, de la feuille de menthe ou d'estragon, du gazon juste coupé et des herbes fraîches citronnées, entre citronnelle et verveine. On pense aussi à un citron jaune bien juteux, juste tranché. Autant d'arômes entraînants, complétés d'un peu de poivre vert et de baie de genièvre, qui donnent un indéniable peps à l'ouvrage.

Ce vin, complexe et étagé, offre après agitation une deuxième lame plus profonde, plus sensuelle, sur des notes empyreumatiques et quelques fragrances de miel, de crème vanillée, de pain chaud et de financier aux amandes. On apprécie dans ce Champs Gain le bel équilibre entre densité et finesse, volupté et énergie.

On retrouve en bouche cette précision franchement virtuose. Les saveurs beurrées s'invitent, rejointes assez vite par les agrumes mûrs. Le milieu

de bouche permet de littéralement croquer dans un quartier d'orange ou de mandarine. Ce vin, svelte, ferme et gracieux, semble s'être doté de chaussons de danse : sur ses demi-pointes, il enchaîne pas chassés et pirouettes, marquant votre palais d'une ribambelle d'impressions à la fois suaves et aériennes. Sur la finale, le sol livre également sa partition sur des notes plus minérales de craie et de caillou salé.

On ne rappellera jamais assez qu'un grand fromage est le meilleur allié d'un blanc de cette envergure. Ce Chassagne Montrachet Champs Gain s'accommodera fort bien d'une large gamme de fromages à pâtes pressées cuites, comme un vieux Comté ou un gouteux savoyard de Beaufort. Il nous dirigera aussi, assez naturellement, vers des ris de veau braisés, un navarin de homard à l'estragon ou encore un risotto légèrement safrané aux Saint-Jacques ou aux langoustines. Succulent.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Champs Gain - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : pomme, coulis de poire, pêche blanche, goyave, jasmin, eleagnus, menthe, estragon, gazon coupé, citronnelle, verveine, citron jaune, poivre vert, baie de genièvre, notes empyreumatiques, miel, crème vanillée, pain chaud, financier aux amandes.

Bouche : précision virtuose. Les saveurs beurrées s'invitent, rejointes assez vite par les agrumes mûrs. Le milieu de bouche permet de littéralement croquer dans un quartier d'orange ou de mandarine. Finale sur des notes plus minérales de craie et de caillou salé.

Accords mets-vins : fromages à pâtes pressées cuites, comme un vieux Comté ou un gouteux savoyard de Beaufort. Ris de veau braisés, navarin de homard à l'estragon ou un risotto légèrement safrané aux Saint-Jacques ou aux langoustines.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2026 et 2038 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique