Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2018

Malgré sa taille relativement importante (pour la Côte d'Or!), puisqu'il compte plus d'une dizaine d'hectares, le 1er Cru des Chenevottes est encore souvent méconnu. Il occupe pourtant 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.

Le climat des Chenevottes 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, une belle intensité minérale.

Les frères Moreau exploitent ici deux petites parcelles de 35 ares au total. Sur ce terroir assez précoce, les vieilles vignes (de plus de 60 ans pour la plupart), donnent naturellement des raisins plutôt petits et très concentrés. La clé, c'est ici encore plus qu'ailleurs de récolter au juste point de maturité, pour éviter tout excès de richesse et tout « exotisme ». En 2018, ces parcelles furent vendangées en premier, dès le 30 août.

Un choix gagnant tant le vin se montre aujourd'hui d'une grande finesse, imbriquant avec une précision admirable tension, fraîcheur florale, sensualité lactique et générosité fruitée. Le bouquet s'ouvre sur une délicieuse dimension fruitée où l'on croise la pomme, la poire, la pêche et la prune jaune. Peu à peu, d'élégantes notes florales s'élèvent au-dessus du verre, évoquant petites fleurs blanches printanières, fleur d'oranger et violette. Menthe fraîche et poudre de gingembre viennent souligner une agréable sensation de fraîcheur, tandis que des nuances de lassi, de yogourt et de beurre frais, mais aussi de pâte d'amande ajoutent une dimension sensuelle tout à fait irrésistible. La sensation d'équilibre et de complexité que dégage le vin est remarquable.

Un équilibre de tous les instants que l'on retrouve dans une bouche à la fois séveuse et dynamique, concentrée mais fine et scintillante. Toujours en mouvement, gorgé d'un fruit savoureux mais plein de jus et d'énergie, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes nous régale de bout en bout, jusqu'à cette finale longue et vibrante, résolument épicée. Vin de gastronomie par excellence, nous vous invitons à l'attendre au moins 4 ou 5 ans avant de le déguster sur un risotto aux langoustines ou une lotte au safran.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Elégant et sensuel : pomme, poire, pêche et prune jaune. Fleurs blanches printanières, fleur d'oranger et violette. Menthe fraîche et gingembre. Lassi, yogourt et beurre frais, une nuance de pâte d'amande.

Bouche : Séveuse et dynamique, concentrée mais fine et scintillante. Toujours en mouvement, gorgée d'un fruit savoureux mais plein de jus et d'énergie. Longue finale vibrante et résolument poivrée.

Accords mets-vins : Un risotto aux langoustines, une lotte au safran, un dos de cabillaud rôti accompagné d'une émulsion aux cèpes.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-dynamiques