Domaine Bernard Moreau et Fils - Bourgogne - 2019

Chez les Moreau, comme chez la plupart des grands noms de la Côte de Beaune, le Bourgogne se doit de refléter ses origines avec brio : ici, point de « petit vin » mais une belle introduction au style de la maison. Ce superbe Bourgogne, exclusivement issu du finage de Chassagne-Montrachet, nous plonge avec panache et intensité dans le caractère à la fois concentré, riche et follement énergique du millésime 2019.

Mis en bouteille en août 2020, après un élevage très majoritaire en fûts sans bois neuf (seuls 10% de la récolte ayant été élevés en cuve inox), il nous a impressionné par la qualité exceptionnelle de ses équilibres entre la chair dense et savoureuse du fruit, sa fraîcheur chlorophyllienne et cette trame intensément minérale et empyreumatique, si typique de Chassagne !

Ce qui frappe d'emblée, c'est la générosité et la sensation d'harmonie qui se dégage du vin dès le premier nez, autour de l'amande et la noisette, de la poire Passe-Crassane, de la pomme Reinette et de la pêche blanche, d'une délicate touche lactique évoquant un lassi subtilement vanillé. Au fil de l'aération, un souffle frais et tonique se développe au-dessus du verre : les herbes fines, entre cerfeuil, coriandre et persil plat, voisinent avec des agrumes toniques, autour du citron jaune, du pamplemousse et d'une nuance de fruit de la passion. Mais c'est finalement l'expression pierreuse du sol qui s'impose et semble «vouloir « conclure les débats » : place à la roche concassée, à la cendre tiède et la pierre à fusil.

La bouche est délicieusement gourmande en entame, déployant un beau volume de fruits autour des fruits blancs bien mûrs, de la pêche jaune et d'une touche encore plus sensuelle évoquant une spécialité argentine, la banane à la confiture de lait. Les épices et les agrumes viennent apporter à cette composition hautement savoureuse une touche piquante et acidulée qui excite les papilles :le fruit semble parsemé d'éclats de baies de Sichuan, les saveurs toniques évoquant l'écorce d'orange, la mandarine et le kumquat nous font saliver de longues secondes.

La finale impressionne par sa précision effilée, sa longueur et son imprégnation saline hautement stimulante. Un Bourgogne de ce niveau est clairement taillé pour la table : on pense à une terrine tiède de poisson blanc aux herbes fines, et même à une sole meunière ou des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Le Brillat-Savarin est tout aussi recommandé !

Un des très grands bourgognes du millésime, absolument indispensable. Coup de cœur assuré.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Bernard Moreau et Fils - Bourgogne - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Harmonieux, expressif : amande et noisette, poire Passe-Crassane, pomme Reinette et pêche blanche, un lassi subtilement vanillé. Cerfeuil, coriandre et persil plat, citron jaune, pamplemousse, fruit de la passion. Roche concassée et cendre tiède.

Bouche : Délicieusement gourmande avec un beau volume de fruits autour des fruits blancs bien mûrs, de la pêche jaune, de la banane à la confiture de lait. Une touche piquante, acidulée entre baies de Sichuan, écorce d'orange, mandarine et kumquat. Belle longueur

Accords mets-vins : Une terrine tiède de poisson blanc aux herbes fines, une sole meunière ou des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Un Brillat-Savarin.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques