

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2020



Sur ce terroir qu'il connaît intimement (sa famille y possède des vignes depuis plusieurs générations), Benoît a eu la possibilité de vinifier quelques fûts à partir de raisins de vieilles vignes de plus de 60 ans, cultivées suivant le respect scrupuleux des règles d'une agriculture biologique.

Terroir historique de Chassagne-Montrachet, le Clos Saint-Jean est déjà connu au Moyen-Âge : il doit son nom aux moines de l'abbaye de Saint-Jean-le-Grand fondée à Autun dès la fin du 6ème siècle... Les bénédictins y cultivent déjà la vigne qui fait alors la renommée du village de Chassagne. Ce sera ensuite aux cisterciens de l'abbaye de Maizières de poursuivre la valorisation de ce vignoble.

Revenons à ce Clos Saint-Jean signé Benoît Moreau : nous nous situons ici dans la partie septentrionale du premier cru, en limite des Vergers, avec des vignes idéalement exposées au Sud-Est. Si l'on retrouve quelques argiles rouges typiques de ce cru, ici, les sols sont davantage marqués par la présence des calcaires, insufflant au vin un supplément de fraîcheur et de verticalité.

Après un élevage en fûts, pendant 18 mois au total, ce magnifique Clos Saint-Jean nous projette vers des paysages voluptueux. La composition nuancée est empreinte de lumières chaudes et sensuelles : on pense au jasmin, au miel d'acacia, au suc de violette et aux fleurs du verger, à la pâte d'amande et au financier, à une succulente crème de poire ou à une charlotte aux pêches. Quelques épices douces planent au-dessus du verre : on pense à la noix de muscade et au curcuma. De fines notes anisées et mentholées apportent un souffle de fraîcheur, tout comme les zestes de pamplemousse et de citron, tandis que l'empreinte minérale s'exprime sur une nuance fumée évoquant la pierre-ponce.

La bouche, enveloppante mais très active, se structure autour d'un magnifique noyau fruité, ample et généreux, sur les fruits blancs, la pêche et la prune jaune. En parallèle, le sol apporte cette dimension pierreuse salivante qui retend sans cesse le propos et excite les papilles. Longue et droite, la finale est, elle aussi, profondément imprégnée par les calcaires.

Superbe invitation à une gastronomie sensuelle, ce 1^{er} cru Clos Saint-Jean vous réglera dans 4 ou 5 ans pour accompagner bar ou turbot servi avec une sauce hollandaise, un risotto aux noix de Saint-Jacques, parsemé de quelques brisures de truffes, ou une volaille de Bresse pochée en demi-deuil.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel, élégant : jasmin, miel d'acacia, suc de violette et fleurs du verger, pâte d'amande, financier, une succulente crème de poire, une charlotte aux pêches, noix de muscade, curcuma, une note anisée, zeste de pamplemousse, pierre-ponce

Bouche : Enveloppante mais très active, structurée autour d'un magnifique noyau fruité, ample et généreux, sur les fruits blancs, la pêche et la prune jaune. Une dimension pierreuse salivante. Longue finale droite et saline.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans, sur un bar ou un turbot servi avec une sauce hollandaise, un risotto aux noix de Saint-Jacques, parsemé de quelques brisures de truffes, ou une volaille de Bresse pochée en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique