# Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2020

Nous tenons là une rareté absolue : un des premiers crus les plus confidentiels de Chassagne-Montrachet et les plus recherchés (avec Dent de Chien et Blanchot-Dessus) par toute la planète des amateurs de grands blancs bourguignons. Il faut dire qu'il porte en lui tous les marqueurs du « collector » !

A commencer par la noblesse de ses origines bien sûr : tout petit par la taille parmi les premiers crus de Chassagne, comptant au total moins d'un hectare planté, il est niché contre le célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet. Présentant la singularité d'être orienté au Sud, juste au-dessus du Grand Cru, il partage avec lui les mêmes sols minces et caillouteux qui vont lui donner cette finesse et cette minéralité scintillante absolument fascinante.

La solide amitié qui le lie avec un des six vignerons qui ont la chance de posséder des vignes sur cet iconique premier cru a permis à Benoît de vinifier un fût de ce précieux elixir. Et quel fût !

Ce qui frappe immédiatement lorsque l'on découvre cette cuvée mythique, c'est l'élan minéral, à la fois pierreux et fumé, qui jaillit immédiatement du verre, sur des notes de silex frotté mais aussi de gros sel marin. Les sols très calcaires et leurs lointaines origines coquillières s'expriment avec élégance et intensité. Viennent ensuite les fruits, généreux et expressifs, parmi lesquels on reconnaît la pêche blanche, la poire Passe-Crassane et la mirabelle. Une touche finement beurrée, une autre de cire fraîche, une dernière de gousse de vanille ajoutent à la dimension sensuelle et gourmande du nez. Une nuance mentholée plane au-dessus du verre, apportant une agréable sensation de fraîcheur. Elle se double de quelques stimulantes épices, noix de muscade et baie de genièvre en tête.

On retrouve en bouche cette puissance, cette intensité saline puisées dans le bloc de roche. Comme une matière active, en expansion, le vin se déploie avec une énergie phénoménale. Il nous enveloppe sur des saveurs amples et profondes de fruits blancs et jaunes juste cueillis. Puis se resserre autour d'un noyau minéral vibrant. La persistance et l'élan prodigieux de la finale finissent de rapprocher ce somptueux En Remilly du niveau d'un Grand Cru. Il brillera d'ici 5 ans voire beaucoup plus sur un homard ou un turbot rôti. Epatant !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2020

## Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Intense, complexe : sel marin, silex frotté, pêche blanche, poire Passe-Crassane et mirabelle, beurre frais, cire d'abeille, gousse de vanille, une touche mentholée, noix de muscade, baie de genièvre.

Bouche : Puissante, en expansion, portée par l'énergie saline et pierreuse du sol. Des saveurs amples de fruits blancs et jaunes. Longue finale vibrionnante, très accrocheuse sur les papilles.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans ou plus, sur un turbot aux champignons ou un homard servi avec son jus corsé.

## Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

## Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique