

## Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2020



Sur l'important secteur des Morgeots, il existe une grande diversité de terroirs : si les calcaires bruns et les marnes constituent un trait commun aux différents climats qui peuvent être regroupés sous l'appellation « Premier Cru Morgeot », les nuances en matière de position plus ou moins haute sur le coteau, de profondeur de sol ou d'exposition sont nombreuses.

La famille Moreau exploite ici deux parcelles de vieilles vignes qui se situent justement aux deux extrémités du secteur des Morgeots, permettant d'élaborer un vin d'une grande complexité. La première occupe le secteur de Cardeuse, tout au sud du finage, et compte environ pour un tiers de l'assemblage : elle forme un petit îlot de chardonnay au milieu de vignes faisant la part belle au pinot noir. Ici, les sols sont assez profonds et marneux, et donnent au vin densité et structure.

La seconde se situe dans la partie haute du coteau, un peu plus au Nord, au cœur du secteur extrêmement réputé de la Grande Montagne : sur le climat de Fairendes, situé juste au-dessous des Grandes Ruchottes, les vignes bénéficient d'un sol plus mince et caillouteux, donnant au vin cette tension et cette vibration minérale, empyreumatique, tout à fait caractéristique.

Après un élevage en fûts d'une remarquable précision, toujours très peu interventionniste (Alexandre limite en particulier le bâtonnage au strict minimum), suivi d'une période de 6 mois supplémentaires en cuves où le vin finit de s'homogénéiser et de s'affiner, ce magnifique Premier Cru Morgeot offre aujourd'hui un profil d'une fascinante complexité.

Il se déploie par vagues successives entre la sensualité gourmande d'évocations lactées et miellées, la fraîcheur des fleurs du verger et des herbes fines, la chair onctueuse des fruits blancs pochés et des fruits secs, puis des notes plus toniques d'agrumes confits et d'épices.

On voyage ainsi entre miel d'acacia ou de genêt, panna cotta vanillée et crème anglaise, beurre manié, poire Williams et pomme Boskoop, pommiers ou amandiers en fleurs, coulis de kiwi, coing frais, citron jaune et pamplemousse confits, eucalyptus, marjolaine et sauge, pâte d'amande et noisette grillée... C'est un pur régal.

On aime en bouche la matière ample, nourrissante, à la chair fruitée onctueuse. On aime ce fruit bien mûr, lascif, autour d'un coulis de poire, d'une crème de fruits blancs ou d'un abricot rôti. Le toucher est soyeux

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

mais le milieu de bouche ne manque pas de peps, relevé d'un stimulant cocktail d'épices où l'on reconnaît le safran, la baie de genièvre et une touche de piment d'Espelette. Nourrissant, profond, énergique, doté d'une longue finale empyreumatique, ce 1<sup>er</sup> Cru Morgeot nous emballe de bout en bout. Après 3 ou 4 ans de cave, il brillera pour accompagner un homard grillé badigeonné d'un beurre d'herbes et d'un peu de poivre Sichuan...

Un grand vin !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Bernard Moreau et Fils - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel, complexe : miel d'acacia, de genêt, panna cotta vanillée, crème anglaise, beurre manié, poire Williams, pomme Boskoop, fleurs du verger, coulis de kiwi, coing, citron jaune et pamplemousse confits, eucalyptus, marjolaine, sauge, pâte d'amande

Bouche : Matière ample, nourrissante, à la chair fruitée onctueuse d'un coulis de poire, d'une crème de fruits blancs ou d'un abricot rôti. Milieu de bouche relevé d'un stimulant cocktail d'épices (safran, baie de genièvre, piment). Finale profonde, empyreumatique

Accords mets-vins : Jeune, un homard grillé accompagné de beurre aux herbes et d'un peu de poivre Sichuan ou Timut.

Plus tard, le même homard dans une préparation plus onctueuse : en duo avec une volaille de Bresse en cocotte luttée



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques