Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet - 2021

Cuvée emblématique assemblant les raisins de 8 petites parcelles, ce Chassagne-Montrachet raffiné et pénétrant s'appuie sur la diversité des terroirs de la célèbre appellation bourguignonne pour en révéler une identité toute en nuances.

Benoît a la chance d'exploiter des vignes dans deux secteurs bien différenciés : d'un côté, le bas des coteaux de premiers crus, au centre du finage, du côté des Champs Gains en particulier. Ici, les sols assez profonds et riches en argile apportent au vin chair et densité. S'ajoutent des parcelles situées plus au Nord, à la limite de Puligny-Montrachet. Par exemple, sur l'excellent secteur des Charrières, tout près du renommé Premier Cru Vide-Bourse et du Grand Cru Criots-Bâtard. Les sols plus minces et caillouteux contribuent à l'équilibre subtil du vin, apportant cette finesse minérale et cette indispensable tension qui vont stimuler les papilles.

Mis en bouteille en février dernier, après 16 mois d'élevage, ce Chassagne-Montrachet brille d'un éclat lumineux et charmeur, absolument irrésistible. Servi par un boisé raffiné, qui se fond déjà admirablement bien dans ce jus sensuel et tonique, le nez déploie des notes d'amande et de noisette, de raisin blond et de beurre frais, de crème anglaise finement vanillée, de poire Passe-Crassane pochée et de pêche blanche, de pain au lait et de pomme d'Amour. Une sensation de fraîcheur plane également au-dessus du verre sur des nuances d'herbes fines anisées et de fleurs blanches, entre chèvrefeuille et marguerite.

En bouche, le fruit, tonique et juteux, resplendit. On aime son acidité juteuse qui excite les papilles, sur des saveurs de pommes Granny ou Reinette, de kiwi et de citron vert. La matière est fuselée, elle avance sans ciller, tendue par une arête minérale aux accents salins et épicés. On reconnaît la graine de coriandre, mais aussi le poivre blanc et une touche de gingembre. On tombe sous le charme de l'admirable équilibre de ce Chassagne-Montrachet, qui nous fait balancer entre l'empyreumatisme poivré d'une pierre chaude et la fraîcheur des agrumes mais aussi de notes plus chlorophylliennes de branche de céleri ou de concombre.

La finale prolonge ce plaisir dual et raffiné, déposant sur nos papilles envoûtées une pointe de sel particulièrement salivante. Jeune, on réservera ce magnifique Chassagne-Montrachet à des sashimis ou un tartare de daurade aux herbes fines. Dans 3 ans, misez sur des huîtres grillées, des langoustines ou des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil ou à l'estragon.

Un des « must » de l'appellation et du millésime !

Bouteilles numérotées.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Charmeur, complexe : amande et noisette, raisin blond et beurre frais, crème anglaise finement vanillée, poire passe-Crassane pochée et pêche blanche, pain au lait, pomme d'Amour, herbes anisées, chèvrefeuille, marguerite

Bouche : Un fruit, tonique et juteux, porté par une acidité excitante avec ses saveurs de pommes Granny ou Reinette, de kiwi et de citron vert. La matière est fuselée, tendue par une arête minérale aux accents salins et épicés, entre poivre blanc et gingembre.

Accords mets-vins : Des sashimis ou un tartare de daurade aux herbes fines. Dans 3 ans, misez sur des huîtres grillées, des langoustines ou des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil ou à l'estragon

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique