Benoît Moreau - Bourgogne Chardonnay - 2021

Ce Bourgogne est exclusivement issu du finage de Chassagne-Montrachet et s'impose d'emblée parmi les « régionaux » incontournables du millésime. Tous les raisins proviennent de vignes situées sur les bas de Chassagne-Montrachet, des terroirs aux sols plus profonds et argileux, qui donnent au vin sa belle densité sensuelle. Des parcelles un peu plus tardives, qui ont été relativement épargnées par le gel.

Vinifié sur levures indigènes et élevé comme les crus, en fûts et demi-muids, avant de repasser quelques mois en cuves, ce Bourgogne a été mis en bouteille en janvier de cette année, soit une quinzaine de mois après la vendange. Un temps que ce magnifique Bourgogne a mis à profit pour développer son aromatique complexe, généreuse et pour parfaire ses remarquables équilibres de bouche, entre volume texturé et tension acidulée.

Le nez ne cesse de s'amplifier au fil de l'aération : il s'étend tel un delta et s'enroule autour de nuances de citron de Menton bien mûr, d'orange juteuse, de poire et de rhubarbe confite. Le muguet, les fleurs d'acacia et de sureau et une touche de menthe fraîche font une arrivée remarquée dans la belle ronde des arômes. Viennent ensuite de douces notes lactées de beurre frais et de crème fouettée, complétées d'une nuance pralinée. La baie de genièvre précède un filet d'arômes plus empyreumatiques et crayeux, tout droit venus du sol.

La bouche, généreuse, offre un équilibre spectaculaire entre une texture crémeuse en entame et une tension acidulée qui anime en permanence cette matière dense. On retrouve nos saveurs suaves de beurre d'Isigny qui semblent enrober un cœur de fruits à noyau, entre pêche blanche et abricot. De succulentes notes pâtissières laissent bientôt leur place à des amers élégants, évoquant les écorces d'agrumes. On perçoit une pointe d'épices, entre safran et poivre. La finale vibrante convoque la pierre à fusil et le sel marin. Quelle sapidité : c'est un ravissement des sens.

Benoît Moreau démarre très fort avec ce splendide Bourgogne qui surclasse son appellation et ravira les gourmets pour accompagner des filets de poulet panés à la pistache et au citron confit ou un risotto aux noix de Saint-Jacques.

Bouteilles numérotées.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Benoît Moreau - Bourgogne Chardonnay - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe, sensuel et tonique : citron de Menton bien mûr, orange juteuse, poire et rhubarbe confite, muguet, fleur d'acacia et de sureau, menthe fraîche, beurre frais, crème fouettée, praliné, baie de genièvre, une note fumée

Bouche : Générosité et équilibre. Texture crémeuse en entame, tension acidulée qui anime cette matière dense. On retrouve nos saveurs suaves de beurre d'Isigny autour d'un cœur de fruits à noyau, entre pêche aux accents d'écorces d'agrumes

Accords mets-vins : Des filets de poulet panés à la pistache et au citron confit ou sur un risotto aux noix de Saint-Jacques.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique