

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2021



Autre cuvée-phare de ce jeune Domaine incroyablement enthousiasmant, ce Premier Cru Les Fairendes transcende l'identité calcaire du substrat qui l'a vu naître, pour donner ce jus vertical, à l'aromatique complexe et l'énergie étincelante. Une rareté absolument incontournable.

Benoît exploite cette micro-parcelle de seulement une dizaine d'ares sur la partie septentrionale du grand secteur de Morgeot. C'est la partie la plus calcaire du Cru, située immédiatement sous les Grandes Ruchottes et les Caillerets. Un substrat qui donne clairement son style à la fois saillant et raffiné à ce Chassagne-Montrachet. Les vignes bénéficient de pratiques respectant scrupuleusement les règles d'une culture biologique, et également largement inspirée par la bio-dynamie.

Dès le premier nez, on perçoit immédiatement cette empreinte calcaire, minérale que la plante et le fruit ont su capter dans le sol et parfaitement transmettre dans le vin. Les notés fumées de pierre frottée et de craie s'entremêlent à une dimension épicée, autour de la noix de muscade et de la baie de genièvre, complétées d'une fine touche mentholée.

Puis, un souffle frais parcourt l'atmosphère, portant vers nos sens aux aguets de subtiles notes d'agrumes, entre citron jaune, mandarine et pamplemousse. Le fruit resplendit, mûr, juteux, gorgé de soleil et d'énergie : on pense à la pêche de vigne, à l'abricot encore un peu acidulé. Des arômes de petites fleurs blanches, entre tilleul et acacia, et de pollen font maintenant leur apparition. La complexité du bouquet est fascinante.

La bouche n'est pas en reste : fuselée et intense, c'est un concentré d'énergie, d'une prodigieuse sapidité. Des saveurs à la fois suaves et amères évoquent le noyau de pêche, tandis qu'un puissant courant épicé, aux accents empyreumatiques et pimentés, vient plonger nos papilles dans un état d'excitation maximal. La longueur de la finale, avec ces rémanences d'écorce d'agrumes, est impressionnante.

Longue vie à ce magnifique Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Fairendes qui sublimerà de belles tables de fête, privilégiant des produits maritimes ou terriens aux chairs délicates : on pense langoustine, turbot, ris de veau ou volaille de Bresse...

Quantité limitée à 1 bouteille par client. Bouteilles numérotées

Benoît Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse, subtil reflet vert

Nez : Minéral et raffiné : cristaux de pierre, poudre de marbre, fleur de vigne, tilleul, acacia, bonbons à l'anis de Flavigny, pêche de vigne, abricot, miel et pollen, pain au lait, pamplemousse et mandarine, cerfeuil, noix de muscade, baie de genièvre

Bouche : Superbe concentration du fruit et la puissance verticale, fuselée. Ses saveurs nettes de jus de noyau de pêche, de pomme Granny juste tranchée. Milieu de bouche énergique, entre gingembre, piment et écorces d'agrumes. Intensité empyreumatique

Accords mets-vins : Plutôt carpaccio de bar ou de Saint-Jacques aujourd'hui, puis de gros crustacés rôtis servis avec un jus de carapace après quelques années de cave.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique