Alex Moreau - Chassagne-Montrachet - 2021

Dans la droite ligne de la tradition familiale, Alex Moreau reste particulièrement attaché à ce que son Chassagne-Montrachet, cuvée emblématique du Domaine, reflète au plus près l'identité nuancée et la diversité des terroirs de la prestigieuse appellation de la Côte d'Or. Ce sont les raisins de pas moins de 9 parcelles qui sont assemblés pour donner naissance à ce Chassagne toujours fascinant de complexité aromatique, d'équilibre et de puissance fuselée.

Ici, point de jeunes vignes, mais une moyenne d'âge de près de 40 ans qui garantit une imprégnation profonde de chaque cep dans son terroir. Environ un tiers des raisins provient de la partie centrale du finage, en contrebas de quelques célèbres premiers crus, comme Champs Gains. Ici, les sols à faible pente sont assez argileux et profonds, apportant au vin ampleur et densité crémeuse. Mais une proportion importante de l'assemblage est issue du Nord du finage, du côté de Puligny-Montrachet, comme Les Charrières ou Les Houillères : ici, les sols plus minces et caillouteux contribuent à l'équilibre subtil du vin, apportant cette finesse et cette indispensable tension qui vont stimuler les papilles.

Sur ce rare millésime 2021 aux équilibres particulièrement subtils, ce Chassagne-Montrachet nous a littéralement enchantés par sa finesse aromatique, voguant dans un univers frais et aérien, de fleurs, d'herbes fines et d'agrumes délicats. Sans jamais oublier la gourmandise, la densité fruitée et la profondeur d'un grand terroir et d'un millésime aux très faibles rendements. En un mot : superbe !

Le premier nez laisse entrevoir une matière épurée, ciselée, à travers des notes aériennes d'œillet blanc, d'acacia, de fleurs d'oranger ou de citronnier, doublées de nuances chlorophylliennes évoquant feuilles de menthe et d'eucalyptus, persil plat, jus d'ortie ainsi qu'une touche citronnée de verveine. Au fil de l'aération, le propos gagne en douceur presque suave : on pense maintenant à un biscuit finement vanillé, une tuile aux amandes et des fruits blancs bien mûrs, autour de la pêche et de la poire, complétés d'une touche d'ananas. Le cédrat n'est pas loin, plus vif, tonique. Quel charme ! Quelle élégance !

On retrouve dans l'entame de bouche cette proposition gourmande évoquant pommes compotées, brioche et boudoir. Les saveurs d'agrumes confits, assez doux, inondent maintenant le palais autour de la clémentine et du citron vert, complétées d'une touche de peau d'ananas. Au cœur de bouche, le fruit est relevé de touches poivrées et épicées, entre résine de pin, baie de genièvre et vanille. La finale révèle une matière svelte et presque poudrée, marquée par une délicate empreinte calcaire. Quelques notes salines et subtilement empyreumatiques finissent de souligner des

contours d’une précision et d’une finesse peu communes. Voici incontestablement un Chassagne-Montrachet de haut rang.

Il accompagnera brillamment des noix de Saint-Jacques snackées, nappées d’une émulsion au cerfeuil, une soupe de lotte et palourdes au lard. Plus tard, nous l’adorerons sur une cocotte de ris de veau aux chanterelles ou une blanquette de volaille.

Une des grandes réussites du millésime : incontournable.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Fin, doux mais tonique : œillet blanc, acacia, fleurs d'oranger, citronnier. Feuilles de menthe et d'eucalyptus, persil plat, jus d'ortie, verveine. Biscuit vanillé, tuile aux amandes et fruits blancs bien mûrs (pêche, poire), ananas. Cédrat.

Bouche : Une entame gourmande : pommes compotées, brioche et boudoir. Agrumes confits (clémentine, citron vert) et ananas. Un cœur plus épicé : résine de pin, baie de genièvre et vanille. Une finale svelte et poudrée avec quelques notes salines et empyreumatiques.

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques snackées, nappées d'une émulsion au cerfeuil, une soupe de lotte et palourdes au lard. Plus tard, nous l'adorerons sur une cocotte de ris de veau aux chanterelles ou une blanquette de volaille.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-dynamiques