Alex Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2021

Malgré sa taille relativement importante (pour la Côte d'Or!), puisqu'il compte plus d'une dizaine d'hectares, le 1er Cru des Chenevottes est encore souvent méconnu. Il occupe pourtant une position tout à fait privilégiée sur le finage de Chassagne-Montrachet et donne souvent des blancs d'une grande élégance aromatique, parmi les plus fins de la Côte de Beaune.

Le climat des Chenevottes fait face au célèbre Montrachet, de l'autre côté de la route qui s'enfonce ensuite dans la combe de Saint-Aubin. Orienté au levant, à mi-coteau, il partage avec le célèbre Grand Cru un sol de marnes mêlant argiles fines et légères, assez riches en oxyde de fer, et calcaires : les premières apportent de la structure, les seconds, une belle intensité minérale.

Alex Moreau exploite une petite parcelle de vieilles vignes, de plus de 60 ans pour la plupart. Sur ce terroir assez précoce, elles donnent naturellement des raisins plutôt petits et concentrés. La clé, c'est ici encore plus qu'ailleurs de récolter au juste point de maturité, pour éviter tout excès de richesse. En 2021, cette vigne fut parmi les premières vendangées, dès le 20 septembre.

Un choix gagnant tant le vin se montre aujourd'hui d'une grande finesse. Il imbrique avec une précision admirable une matière mûre mais fuselée, aux contours particulièrement fins, avec une dimension florale et miellée raffinée, mais aussi la gourmandise croquante de fruits juste cueillis et l'énergie acidulée des agrumes. Le bouquet s'ouvre sur une délicieuse dimension fruitée où l'on croise la poire Comice et la pêche de vigne, complétées d'une touche briochée gourmande. Peu à peu, d'élégantes notes florales s'élèvent au-dessus du verre, autour du tilleul, des fleurs du verger et du miel d'acacia. Menthe, lavande, romarin et poudre de gingembre viennent souligner une agréable sensation de fraîcheur aérienne, tout comme les notes de zeste d'orange et de pamplemousse, de citronnelle et de verveine. Encore une fois, l'impression de grâce et d'équilibre est remarquable.

Un équilibre de tous les instants que l'on retrouve dans une bouche à la fois séveuse et dynamique, concentrée mais effilée. Toujours en mouvement, gorgé d'un fruit savoureux, entre pêche, prune verte et abricot, mais plein de jus et d'énergie, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes nous régale de bout en bout. On aime sa finale longue et vibrante, délicatement épicée, parcourue d'un fin grain crayeux.

Vin de gastronomie par excellence, nous vous invitons à l'attendre au moins 4 ou 5 ans avant de le déguster sur un homard au beurre

d’agrumes et d’estragon cuit à la plancha, des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil ou un risotto aux langoustines.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Alex Moreau - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Finesse et précision : poire Comice et pêche de vigne, une touche briochée gourmande, tilleul, fleurs du verger et miel d'acacia. Menthe, lavande et romarin et poudre de gingembre. Zeste d'orange et de pamplemousse. Citronnelle et verveine.

Bouche : Séveuse et dynamique, concentrée mais effilée. Toujours en mouvement, gorgée d'un fruit savoureux entre pêche, prune verte et abricot mais plein de jus et d'énergie. Longue finale vibrante et épicée.

Accords mets-vins : Attendre au moins 4 ou 5 ans avant de le déguster sur un homard au beurre d'agrumes et d'estragon cuit à la plancha, des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil ou un risotto aux langoustines.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques et bio-dynamiques