

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchots-Dessus - 2017



Autre climat voisin des grands crus, Blanchots-Dessus est un de ces premiers crus d'exception qui font la renommée extraordinaire du finage de Chassagne-Montrachet. Malheureusement, comme pour Dent de Chien, les places ici sont bien trop rares... et très chères : l'ensemble du cru compte à peine un peu plus d'un hectare de vignes !

Sa situation privilégiée, légèrement en contre-bas du mythique Montrachet, en allant vers le Sud, et sa parenté géologique avec celui-ci ainsi qu'avec le Criots-Bâtard-Montrachet tout proche, aurait d'ailleurs pu conférer au Blanchots-Dessus le statut envié de Grand Cru (sous le nom un temps envisagé de Blanchots-Bâtard-Montrachet). Le destin en a décidé autrement. De toute façon, premier ou grand cru, le plus important, c'est bien sûr le plaisir que ce terroir d'exception est capable de procurer dans le verre !

Comme ses amis Benoît et Jean-Baptiste Bachelet, Thibault exploite ici une toute petite parcelle de 6 ares, replantées voici 25 ans, sur ces sols argilo-calcaires assez profonds. Compte tenu de la puissance et de la concentration naturelle de ce cru, le vigneron le vinifie et l'élève en utilisant pour moitié des fûts neufs, un boisé que le vin saura parfaitement digérer.

Très différent de celui de La Romanée, le bouquet se révèle pourtant tout aussi onirique dans un registre délicieusement sensuel et gourmand. On voyage ici au milieu des fleurs, des fruits confits, de la poire pochée mais aussi de notes suaves de caramel et d'huile d'amande douce. Une touche légèrement mentholée et herbeuse (cerfeuil) insuffle de la fraîcheur tandis que le sol apporte une dimension finement poivrée.

L'amplitude et la complexité en bouche tutoient effectivement le niveau d'un grand cru. Quant à la persistance : elle est juste phénoménale. Ce Blanchots-Dessus n'a pas fini de vous emporter très loin et très haut.

Vendu uniquement dans notre Carton de 6 Bouteilles "Terroirs d'exception"

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchots-Dessus - 2017



Dégustation et accords

Robe : Doré, brillante

Nez : Sensuel et gourmand : fleurs blanches et jaunes, fruits confits, huile d'amande douce, caramel au beurre salé, poire pochée, mais aussi une touche plus fraîche de cerfeuil.

Bouche : Ample, enveloppante et complexe, avec un superbe équilibre entre gras et tension saline. Enorme persistance sur une finale pleine mais énergique.

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques et truffes, homard aux légumes glacés, barbue rôtie et son beurre blanc.
Ris de veau braisés puis crévés.



Conseils de service

À consommer :
De préférence à partir de 2022 et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique