

Domaine Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2017



Si la famille Morey-Coffinet possède à Chassagne-Montrachet un patrimoine viticole exceptionnel, sur la plupart des meilleurs premiers crus du finage, Thibaut Morey poursuit sa quête d'élaborer de grands blancs racés à partir d'autres terroirs d'exception de la Côte de Beaune. C'est ainsi que le domaine s'est lancé depuis 5 ans dans l'achat de raisins issus de très grands terroirs, Corton-Charlemagne, Meursault-Perrières ou, désormais, Les Combettes à Puligny.

Bien sûr, on parle ici d'un négoce « haute-couture » : les raisins sont achetés, chaque année, aux mêmes vigneron amis, dont les Morey connaissent et approuvent depuis longtemps la qualité du travail à la vigne. Tout est ensuite vinifié et élevé au domaine, exactement de la même façon que les crus familiaux.

Tout au long de notre dégustation (et c'est vrai pour la plupart des domaines que nous avons visités lors de notre semaine bourguignonne en octobre dernier), nous avons pu constater la formidable capacité des vins, sur ce millésime 2017, à capter et faire rejaillir les nuances de chaque terroir. Avec le Chassagne-Montrachet La Romanée, c'est peut-être ce superbe Meursault-Perrières qui en fait ici la plus brillante démonstration.

S'il est encore « dans ses langes », ce « Perrières » semble faire surgir la roche dès le premier nez, avec ses notes de pierre mouillée, de graviers, accompagnées d'une subtile touche florale sur le chèvrefeuille et la verveine, et d'un véritable cortège d'agrumes et de fruits : citron vert, zeste d'orange, pêche blanche et fruit de la passion.

Le fruit est omniprésent en bouche, allant même chercher du côté des petits fruits rouges comme la framboise aux côtés d'un fruit de la passion décidément très présent. La superbe acidité du millésime sert le vin à la perfection : elle en souligne l'énergie, l'intensité, elle vivifie sans cesse et stimule autant le corps que l'esprit. La finale impressionne déjà, avec sa dimension saline, sa matière dense et sa persistance hors-norme. Voici de toute évidence l'archétype du grand Meursault-Perrières, à attendre impérativement quelques années avant d'en profiter pleinement.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Intense et minéral : pierre mouillée, graviers, une délicate touche florale entre chèvrefeuille, verveine et thé vert. Citron vert, zeste d'orange, pêche blanche et fruit de la passion., notes subtilement épicées, entre curcuma et vanille.

Bouche : Beaux équilibres entre une chair nourrissante et une superbe acidité qui souligne l'énergie et l'intensité du vin. Sensation de pureté et de puissance. La dimension minérale, saline, transcende le fruit sur la finale.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, bar en croûte de sel, homard cuit au bleu.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Bonne aération indispensable
(2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique