

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2018



C'est toujours un immense plaisir pour nous de pouvoir vous proposer quelques bouteilles d'un des plus recherchés Premiers Crus de Chassagne-Montrachet, un des plus élégants et complexes aussi : La Romanée, célèbre climat qui doit son nom à la villa gallo-romaine autour de laquelle on cultivait déjà la vigne dans l'Antiquité.

Le Domaine possède et exploite une des plus belles parcelles de vieilles vignes (âgées d'une soixantaine d'années) du cru, travaillée avec le plus grand soin, en suivant désormais scrupuleusement les principes de la bio-dynamie.

Ici, au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, c'est bien sûr le chardonnay qui est roi : il trouve sur ce grand terroir d'altitude, aux sols marno-calcaires, peu profonds et caillouteux, l'une de ses plus belles expressions de toute la Côte de Beaune, donnant des vins à la fois intenses et très raffinés !

Millésime après millésime, on se dit que l'identité de la Romanée et la sensibilité de Thibaut collent à la perfection : tout en révélant ici avec une précision magistrale certains attributs du millésime, entre fruits secs et agrumes, notre vigneron semble être entré en osmose avec son terroir !

Le bouquet jaillissant nous embarque illico pour un voyage des sens particulièrement excitant : amande, noisette, fruits confits, tarte fine aux pommes et aux prunes, beurre fondu, cerfeuil, une touche mentholée, praline, muscade ou cannelle, pulpe d'orange et citron vert... Quelle complexité ! Après un 2017 à la grâce poétique qui lorgnait du côté du Chevalier, il y a cette année un petit côté « Montrachet » dans cette dualité parfaitement maîtrisée entre sensualité gourmande et profondeur altière !

Si la bouche offre une entame charnue, juteuse, d'une belle densité, elle se resserre peu à peu, autour d'un noyau d'agrumes, tonique et tendu, qui donne au vin cette énergie verticale, rectiligne, absolument admirable. La sapidité et la longueur impressionnantes de la finale finiront de vous convaincre que vous tenez là un très grand vin. On a juste envie de dire : bravo !

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et profond : amande, noisette, fruits confits, tarte fine aux pommes et aux prunes, beurre fondu, cerfeuil, une touche mentholée, praline, muscade ou cannelle, pulpe d'orange et citron vert...

Bouche : Une entame charnue, juteuse, d'une belle densité, elle se resserre peu à peu, autour d'un noyau d'agrumes, tonique et tendu. Une belle énergie verticale, rectiligne. Finale longue et sapide.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme rôtis accompagnés d'une émulsion crémeuse aux agrumes, homard en sauce aux légumes glacés, Saint-Jacques à la crème truffée.



Conseils de service

À consommer :
De préférence à partir de 2023 et
jusqu'en 2032

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique