

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2018



Au pays des Grands Crus de la Côte de Beaune, le mythique Bâtard-Montrachet rayonne certainement comme le plus puissant et le plus sensuel ! Mais c'est aussi, sur un millésime aussi intense et concentré que 2018, un des vins qui nécessitera le plus du temps pour s'ouvrir et se délier. Patience et longueur de temps...

Le Domaine cultive une petite parcelle de 13 ares seulement, implantée dans la partie sud du Grand Cru, un peu plus solaire et précoce que les parcelles de la commune voisine de Puligny-Montrachet. Le terroir argilo-calcaire, particulièrement pierreux dans cette partie haute du Grand Cru, orienté au Sud-Est, produit un vin d'une sensualité, d'une densité et d'une minéralité vertigineuses.

Comme chaque année, sa Majesté « Bâtard-Montrachet » clôturait notre découverte du millésime 2018 en compagnie de Thibault Morey en novembre dernier. A la différence d'autres millésimes, il se montrait cette année relativement expressif quoiqu'encore un peu introverti bien sûr. Après une bonne aération, il révélait une profondeur de texture et une richesse aromatique absolument irrésistibles !

Tout ici respire l'harmonie et l'équilibre entre raffinement et puissance. A la fois sensuel et spirituel, ce Bâtard-Montrachet joue de ses charmes dès le premier nez, nous faisant voyager entre pierre à fusil, pignon de pin, éclat de noisette, caramel au beurre salé, nougat, poire mûre et juteuse, coulis de pêche et d'abricot, miel d'acacia et une myriade de petites fleurs blanches et d'herbes fraîches...

La sensation de plénitude en bouche nous emporte : elle s'appuie sur une maturité absolument splendide du fruit, avec ces saveurs de fruits jaunes et même de mangue rôtie. Une touche citronnée apporte un supplément d'énergie, annonçant une finale vibrante, incroyablement longue qui semble s'étirer à l'infini !

Nul doute que nous sommes en présence d'un Bâtard-Montrachet de très haut vol. Mais, silence, ne le troublons pas, laissons-le tranquillement se patiner à l'abri d'une cave fraîche pour mieux le (re)découvrir dans 8 ou 10 ans au côté d'un navarin de homard ou d'un turbot à la truffe !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et spirituel : pierre à fusil, pignon de pin, éclat de noisette, caramel au beurre salé, nougat, poire mûre et juteuse, coulis de pêche et d'abricot, miel d'acacia et une myriade de petites fleurs blanches et d'herbes fraîches

Bouche : Sensation de plénitude portée par une maturité absolument splendide du fruit, avec ces saveurs de fruits jaunes et même de mangue rôtie. Finale longue et étirée, avec une touche citronnée énergique.

Accords mets-vins : Turbot, bar, barbue. Homard, langoustine. Caviar, Truffes... des mets de fête!



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération ou carafage
indispensable (au moins 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand
Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique