

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2019



Nous tenons là une rareté absolue : le premier cru le plus confidentiel de Chassagne-Montrachet et l'un des plus recherchés (avec Dent de Chien et Blanchot-Dessus) par toute la planète des amateurs de grands blancs bourguignons. Il faut dire qu'il porte en lui tous les marqueurs du « collector » !

A commencer par la noblesse de ses origines bien sûr : tout petit par la taille parmi les premiers crus de Chassagne, comptant au total moins d'un hectare planté, il est niché tout contre le célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet. Présentant la singularité d'être orienté au Sud, juste au-dessus du Grand Cru, il partage avec lui les mêmes sols minces et très caillouteux qui vont lui donner cette finesse et cette minéralité scintillante absolument fascinante.

Seuls 6 vigneron ont la chance d'exploiter ce cru d'exception. Pour notre plus grand plaisir, Thibault Morey fait partie de ces heureux élus : il y exploite une micro-parcelle d'une dizaine d'ares.

Ce qui frappe immédiatement lorsque l'on découvre cette cuvée mythique, c'est la dimension marine et iodée qui jaillit immédiatement du verre. Les sols très calcaires et leurs lointaines origines coquillières s'expriment ici avec une belle intensité. Viennent ensuite les fruits, nombreux, charnus et expressifs, parmi lesquels on reconnaît la pomme Boskoop, la poire Passe-Crassane et la prune Reine-Claude.

On perçoit dans le bouquet la formidable densité de ce vin, sa concentration hors-norme, ainsi qu'une dimension résolument épicée entre baie de genièvre, cardamome et radis noir. Ce prodigieux « En Remilly » nous tire quelque part entre un Meursault-Perrières et un Bâtard-Montrachet... excusez du peu !

On retrouve en bouche cette puissance, cette intensité puisée dans le bloc de roche. Comme une matière active, en expansion, le vin se déploie avec une énergie phénoménale. Il nous enveloppe sur des saveurs sensuelles de crèmes de fruits blancs. Puis se resserre autour d'un noyau minéral littéralement vibrant. Avec une finale de cette intensité et de cette longueur, la référence à un Grand Cru s'impose définitivement ! Il mérite d'être attendu au moins 8 ans. Le bar en croûte de sel ou le homard rôti s'imposeront alors...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Intense et élégant : une dimension marine et iodée en entame, puis la pomme Boskoop, la poire Passe-Crassane et la prune Reine-Claude. Des épices entre baie de genièvre, cardamome et radis noir. Une nuance de zestes d'agrumes.

Bouche : Puissante, intense, évoquant le bloc de roche dans lequel les racines s'immiscent. Une matière active, en expansion, une énergie phénoménale, sans manquer de sensualité (crème de fruits blancs). Noyau minéral vibrant sur la finale.

Accords mets-vins : Un gros bar cuit en croûte de sel, un homard rôti.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2023 et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique