

Maison Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2019



Avec rigueur et précision, Thibault Morey ne cesse de chercher ce qui se fait de mieux en matière de terroir pour pouvoir ajouter quelques cordes à son arc. Tout à sa quête d'excellence, il n'a pas hésité à se « frotter » à d'autres grands terroirs de la Côte de Beaune, qui n'étaient pas dans le giron familial. C'est ainsi qu'il s'est lancé, depuis quelques années, dans l'achat de raisins issus du Corton-Charlemagne, Meursault-Perrières et, désormais, d'un autre cru prestigieux de Puligny-Montrachet, le fameux « Les Combettes ».

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

Ce troisième millésime des Combettes (l'aventure a débuté en 2017) nous montre à quel point Thibault Morey a parfaitement su apprivoiser et révéler toutes les qualités de ce terroir exceptionnel, qui jouxte le non moins célèbre Meursault-Charmes. Les deux Crus partagent le même substrat argilo-calcaire assez profond, très pierreux en surface. Cette année, c'est pourtant plutôt du côté d'un Genevrière que l'on a envie de chercher une parenté tant ce Combettes nous séduit par sa grâce florale. Mais, rassurez-vous, la sensualité n'est jamais loin non plus...

Dès le premier nez, passée une touche de noisette grillée, on tombe sous le charme des fleurs et des herbes fines délicates : on pense à des petites fleurs de printemps, entre fleur d'oranger, tilleul, muguet et primevère, on pense au jasmin, au cerfeuil, à la menthe sauvage et à la lavande... Autant de notes raffinées soulignées par une touche de beurre tendre. C'est maintenant la violette qui flotte au-dessus du verre, rattrapée par une minéralité fraîche, lumineuse, évoquant la roche mouillée d'une eau de source très pure.

La bouche se montre, là aussi, particulièrement active, dynamique, vivante. Une vitalité que l'élevage subtil préserve admirablement bien. Les fruits frais rayonnent, sur la poire, la pêche, puis l'anone et la goyave. Ils se parent d'une dimension résolument épicée, tout droit venue du sol, évoquant poivre de Sichuan et piment d'Espelette. Des saveurs d'agrumes (citron, pamplemousse) soulignent la belle énergie interne du vin. Il ne reste plus à la finale, précise, effilée et intense qu'à porter le « coup de grâce », sur une superbe combinaison de pêche flambée et de citron vert.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Elle nous laisse admiratifs. Aucun doute là-dessus : nous avons encore une fois affaire à une grande bouteille. Essayez juste d'être un peu patient (5 ans au minimum) et n'oubliez pas de la carafier un moment avant de la déguster.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, légers reflets verts

Nez : Floral et raffiné : noisette grillée, petites fleurs de printemps, entre fleur d'oranger, tilleul, muguet et primevère, puis jasmin, cerfeuil, menthe sauvage et lavande. Beurre tendre. violette. Roche mouillée d'une eau pure.

Bouche : Très active, nourrissante et dynamique. Beaucoup de fruits sur la poire, la pêche, l'anone et la goyave. Puis des épices, entre poivre Sichuan et piment d'Espelette et des agrumes. On aime l'équilibre de la finale entre pêche flambée et citron vert.

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de Saint-Jacques, agrumes et salade d'herbes. Plus tard, viennoise de sole au vieux comté, risotto aux Saint-Jacques. Volaille de Bresse pochée, en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée