

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2019



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 2019, 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 » a clôturé notre découverte du millésime 2019. Bien sûr, à ce stade, sa puissance légendaire est encore contenue dans une structure massive, d'une densité incomparable. Mais, si l'on cherche bien, et que l'on n'hésite pas à l'aérer longtemps en agitant bien son verre, on sent déjà poindre les marqueurs du terroir et du millésime.

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 avec un nez mêlant pierre à fusil, pignon de pin, éclat de noisette, brioche toastée, nougat, citron confit, pomme Granny, poire Comice, coulis de pêche, miel d'acacia et une myriade de petites fleurs blanches et d'herbes fraîches aux nuances mentholées et anisées...

La sensation de plénitude en bouche nous emporte : elle s'appuie sur une maturité absolument splendide du fruit, avec ces saveurs de fruits jaunes, de goyave et de mangue. A nouveau, les agrumes viennent titiller nos papilles et apporter ce supplément d'énergie, annonçant une finale vibrante, épicée et incroyablement longue : elle 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 et ses grenailles infusées au romarin ou d'un turbot rôti agrémenté d'un risotto à la truffe !

Vendu uniquement dans notre Carton de 6 bouteilles "Terroirs d'exception à Chassagne"

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et spirituel : pierre à fusil, pignon de pin, éclat de noisette, brioche toastée, nougat, citron confit, pomme Granny, poire Comice, coulis de pêche, miel d'acacia, petites fleurs blanches, herbes fraîches aux nuances mentholées et anisées

Bouche : Sensation de plénitude portée par une maturité absolument splendide du fruit, avec ces saveurs de fruits jaunes, de goyave et de mangue. 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 2040

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand
Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique