

Domaine Morey-Coffinet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2019



Dès le lancement de son micro-négoce « haute-couture », Thibault rêvait de se confronter à quelques grands terroirs qui le fascinaient depuis longtemps : les Perrières à Meursault et, surtout, le célèbre Grand Cru Corton-Charlemagne.

Cette année, Thibault a jeté son dévolu sur des raisins issus de vignes relativement jeunes (une dizaine d'années toute de même) situées sur le flanc Est de la célèbre Colline, au-dessus du village de Ladoix. Ici, les sols assez riches en marnes grises donnent au vin densité et structure, tandis que l'exposition au levant contribue à préserver de belles acidités. Une combinaison gagnante sur ce millésime 2019 plutôt solaire et surtout, très concentré.

Pour ce Grand Cru, Thibault a fait le choix de privilégier barriques de 350 litres du célèbre tonnelier autrichien Stockinger. N'abusant pas du bâtonnage (il connaît d'expérience la densité et la richesse naturelle du cru), il a laissé le vin se mettre en place, tranquillement, pendant 16 mois environ dans les magnifiques caves du Domaine, creusées sous le village de Chassagne au 16^{ème} siècle !

Le boisé subtil s'intègre déjà à merveille, au service de la sensualité fruitée de ce millésime plutôt riche et, bien sûr, de ce relief minéral et épicé tout à fait typique. Comme tout Corton qu'il est, ce monument en devenir est encore un peu massif, sur la réserve, et nécessitera un minimum de 5 ans pour commencer à déployer ses ailes et s'envoler alors vers les sommets, avec la grâce et l'assurance de cet albatros si cher à Baudelaire.

Après une bonne aération, on perçoit déjà sa complexité entre fleurs blanches, violette et réglisse, une touche de beurre frais, des fruits blancs et jaunes généreux et bien mûrs, une touche fumée et de nombreuses épices. La bouche se montre déjà remarquablement harmonieuse entre une densité considérable et une acidité savoureuse, évoquant les agrumes frais. La trame se resserre au fil de la dégustation pour ouvrir sur une finale percutante, profondément marquée par les épices et la roche.

Un Grand Cru de fort belle facture à entendre impérativement 6 ou 8 ans !

Quantité limitée à 2 Bouteilles par client

Domaine Morey-Coffinet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Encore réservé mais complexe : fleurs blanches, violette et réglisse, une touche de beurre frais, des fruits blancs et jaunes généreux (pêche, poire, ananas), une touche fumée et de nombreuses épices (poivre Timut, baie de genièvre, muscade)

Bouche : Belle harmonie entre une densité considérable et une acidité savoureuse, évoquant les agrumes frais. La trame se resserre au fil de la dégustation pour ouvrir sur une finale percutante, profondément marquée par les épices et la roche

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 : Corton Charlemagne Grand
Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée