

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2020



C'est toujours un immense plaisir pour nous de pouvoir vous proposer quelques bouteilles d'un des plus recherchés Premiers Crus de Chassagne-Montrachet, un des plus élégants et complexes aussi : La Romanée, célèbre climat qui doit son nom à la voie romaine qui passait jadis, non loin de là.

Le Domaine possède et exploite une des plus belles parcelles de vieilles vignes du fameux cru, sur plus de 80 ares. Ces vignes plantées en 1957 sont bichonnées avec le plus grand soin par Thibault et son équipe. En inscrivant son action dans les principes de la bio-dynamie, Thibault vise avant tout à prolonger cette alchimie mystérieuse qui lie ces vieux ceps à la nature environnante, et leur permet d'en révéler, dans le fruit, toutes les nuances et l'énergie.

Ici, au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, c'est bien sûr le chardonnay qui est roi : il trouve sur ce grand terroir d'altitude, aux sols marno-calcaires, peu profonds et caillouteux, l'une de ses plus belles expressions de toute la Côte de Beaune, donnant des vins à la fois intenses, profonds et raffinés !

La Romanée nous offre cette année un profil à la fois voluptueux, mûr et tendu : on passe sans ciller des courbes généreuses d'une baigneuse de Courbet à la silhouette verticale, effilée et même pointue, évoquant plutôt un bronze de Giacometti ! Le nez s'ouvre ainsi sur l'huile d'amande douce, le suc de violette, le beurre manié, la brioche et le coulis de poire, avant de revêtir des atours plus frais et aériens autour des fleurs blanches du verger, de la lavande, du bâton de réglisse et de l'eucalyptus, du citron vert, de la mandarine et d'une touche lactique rafraîchissante de lassi ou de yogourt à l'abricot. Quelques notes crayeuses planent au-dessus du verre, nous rappelant la nature calcaire du sol.

En bouche, le plaisir se renforce encore : comment résister à ces saveurs de coulis de pêche et de poire, de jus d'ananas et d'abricot, de pâtisseries justes sorties du four. Texturé et doté d'un volume considérable de fruits, le vin n'en est pas moins élastique, toujours en mouvement, porté par cet élan minéral qui canalise et retend en permanence sa matière. On finit sur une dimension nettement plus tonique, stimulante, sur le zeste de citron, le noyau de pêche et une touche saline salivante. La profondeur et la persistance de la finale sont remarquables.

Voici le compagnon tout désigné d'un turbot sauce hollandaise accompagné d'une purée à la façon de Joël Robuchon ou d'un risotto à la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

truffe blanche. A condition, bien sûr, d'attendre 7 ou 8 ans... Grand vin !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets vert clair

Nez : Voluptueux et tonique : huile d'amande douce, suc de violette, beurre manié, brioche et coulis de poire, fleurs blanches du verger, lavande, bâton de réglisse et eucalyptus, une note crayeuse

Bouche : Texturé et doté d'un volume considérable de fruits, autour du coulis de pêche et de poire, du jus d'ananas et d'abricot, de pâtisseries. Une matière élastique, en mouvement, finale tonique sur le zeste de citron, le noyau de pêche et une touche saline

Accords mets-vins : Un turbot sauce hollandaise accompagné d'une purée à la façon de Joël Robuchon, un risotto à la truffe blanche, des Saint-Jacques à la crème truffée.



Conseils de service

À consommer :
De préférence à partir de 2025 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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique