

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2021



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 ! Malheureusement, en 2021, les rendements n'ont pas dépassé 10 hectolitres par hectare et c'est à peine 5 fûts du précieux nectar que Thibault a vinifié.

La Romanée nous offre cette année un profil particulièrement élégant, vertical, qui voit triompher dès le premier nez une minéralité aérienne subtile. On pense aux notes fumées du silex frotté mais aussi à des myriades de petits éclats de roche, qui brillent dans l'air, semblant léviter au-dessus du verre. Une touche rafraîchissante évoquant verveine et citronnelle précède un fruit qui n'a pas oublié d'être gourmand : on pense au citron confit, à une pâte de coing ou encore à une tarte à l'abricot que l'on viendrait juste de sortir du four. Quelques nuances d'amande douce apportent à ce stade juste ce qu'il faut de sensualité. A l'agitation, on retrouve cette dimension crayeuse qui ne nous a jamais quittés, accompagnée d'une nuance de tabac blond.

En bouche, on retrouve cette intense empreinte minérale : la matière est concentrée, mais serrée, longiligne. Elle avance sans ciller, soutenue par une arête caillouteuse aux contours très fins. Cette présence pierreuse envahit progressivement le palais. Les saveurs de fruits à noyau et de pâte d'amande bien mûrs s'effacent peu à peu sous les coups de boudoir des épices, poivre noir en tête, complété d'un soupçon de bâton de réglisse. La finale est d'une énergie tellurique !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Taillé pour une grande garde, ce Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Romanée brillera après un minimum de 5 années de cave pour accompagner un homard grillé au beurre d'agrumes et d'estragon. Plus tard encore, vous pourrez opter pour un navarin du même crustacé ! Grand vin.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets vert clair

Nez : Vertical, intense : notes fumées de silex frotté, éclats de roche poudrés, fraîcheur de la verveine et de la citronnelle, citron confit, pâte de coing, une tarte à l'abricot juste sortie du four, une note crayeuse, tabac blond discret

Bouche : Intense empreinte minérale, la matière est concentrée, mais serrée, longiligne. Elle avance sans ciller, soutenue par une arête caillouteuse aux contours fins. Fruits à noyau et pâte d'amande laisse place au poivre noir et au bâton de réglisse

Accords mets-vins : Jeune, un homard grillé au beurre d'agrumes ou un bar en croûte de sel. Plus tard, un turbot sauce hollandaise et sa purée à la façon de Joël Robuchon, un risotto à la truffe blanche, des Saint-Jacques à la crème de cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
De préférence à partir de 2025 et
jusqu'en 2036 au moins

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique