

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2015



Au pays des Grands Crus de la Côte de Beaune, le mythique Bâtard-Montrachet rayonne certainement comme le plus puissant et le plus sensuel ! Le Bâtard-Montrachet 2015 du Domaine Morey-Coffinet en fait l'éclatante démonstration.

Le Domaine cultive une 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.

Si la puissance du vin est bien là, s'exprimant surtout dans son allonge presque infinie, Thibaut Morey réussit un Grand Cru extrêmement raffiné, au nez aérien, presque planant, évoquant le tilleul et l'églantine, les fruits pochés, poire et pêche en tête, de subtils agrumes, mais aussi les amandes grillées et le miel.

La bouche se révèle d'une intensité et d'un charme irrésistible, centrés sur de puissantes saveurs « pierreuses », associant la sapidité d'un grand fruit et l'intensité de la roche. Charnue, sphérique, concentrée : elle a tout du Bâtard-Montrachet ! Quelle puissance ! Quelle profondeur !

Bien sûr, un blanc de cette stature mérite un long passage en cave : dans 5 ou 10 ans, vous dégusterez un vin immense !

Un tel bijou évoque bien sûr la très haute gastronomie française, qu'il s'agisse de la Feuillantine de langoustine de Bernard Pacaud, du Turbot à la truffe de Christian Le Squer ou du Bar au caviar de Joël Robuchon... La seule pensée d'une telle association nous emporte au septième ciel...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : A la fois puissant et raffiné. Fruits blancs pochés, fruits confits. Agrumes subtils. Eglantine, tilleul. Miel, amandes et noisettes grillées.

Bouche : Très minéral et pierreux. Boisé parfaitement intégré. Juteux, grande sapidité sur un fruit très long. Intensité et persistance hors du commun!

Accords mets-vins : Turbot, bar, barbue. Homard, langoustine. Caviar, Truffes... des mets de fête!



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand
Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Bio et
Bio-dynamie.