

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2016



Les amateurs ne s’y trompent pas : le climat Les Pucelles est, avec Combettes, le Cailleret et Folatières, l’un des premiers crus les plus recherchés du finage de Puligny-Montrachet, tant ce terroir d’exception donne des vins d’une classe et d’une finesse hors du commun.

Jouxtant au Nord les Grands Crus Bienvenue et Bâtard-Montrachet, le climat des Pucelles occupe une parfaite position de mi-coteau et bénéficie d’un sol assez homogène plutôt caillouteux et filtrant sur un parfait substrat argilo-calcaire. L’exposition des vignes au Levant parachève l’excellence de ce grand terroir.

Les Morey ont replanté ici des vignes en 1997 : 20 ans, c’est encore jeune pour une vigne mais c’est un temps suffisant pour qu’elle s’imprègne de ce sous-sol calcaire qui va donner au vin son exquise minéralité. Bien sûr, le soin apporté à la vigne, en particulier le régulier travail des sols ainsi que les préparations dynamisantes, favorisent la vitalité de la plante, son enracinement en profondeur et ainsi sa capacité à retransmettre dans le fruit toutes les nuances de son terroir d’origine.

Et quel terroir ! Dès le premier nez, on est impressionné par l’élégance et la verticalité que l’on perçoit dans le vin. Si, comme pour la Romanée, on retrouve quelque chose d’aérien et d’onirique, le bouquet prend ici une coloration plus marine, presque iodée. Algues, fleurs blanches, violette, réglisse, fruits secs, herbes fines, fruits blancs frais et juteux, on trouve ici une intensité et une profondeur d’arômes dignes d’un Grand Cru - on pense Chevalier-Montrachet...

Encore une fois sur ce millésime, la bouche impressionne par sa densité. La finale très puissante et d’une longueur phénoménale nous annonce elle aussi un très grand millésime de garde, qu’il faudra savoir attendre au moins 5 ans, avant qu’il ne se livre dans toute sa splendeur.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, légers reflets verts

Nez : Très sophistiqué : algue, iodé, chèvrefeuille, violette, infusion, menthe sauvage, silex frotté, poivre blanc, poire juteuse, coing, pulpe d'agrumes. Amande douce.

Bouche : Soyeuse en attaque, puis très dense et serrée, élevage parfaitement fondu. Remarquable droiture et tension, extraordinaire persistance saline.

Accords mets-vins : Homard et son jus crémé de carapace, risotto aux saint-jacques, plus tard, un turbot rôti aux truffes...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique