Domaine Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2016

Si la famille Morey-Coffinet possède à Chassagne-Montrachet un patrimoine viticole exceptionnel, sur la plupart des meilleurs premiers crus du finage, Thibaut Morey poursuit sa quête d'élaborer des grands blancs racés à partir d'autres terroirs d'exception de la Côte de Beaune. C'est ainsi que le domaine s'est lancé depuis 5 ans dans l'achat de raisins issus de très grands terroirs, Corton-Charlemagne ou Meursault-Perrières pour ne citer qu'eux.

Bien sûr, on parle ici d'un négoce « haute-couture » : les raisins sont achetés, chaque année, aux mêmes vignerons amis, dont les Morey connaissent et approuvent depuis longtemps la qualité du travail à la vigne. Tout est ensuite vinifié et élevé au domaine, exactement de la même façon que les crus familiaux.

Nous pressentions que le millésime 2016, avec la densité qu'il a donnée aux blancs de la Côte de Beaune, serait une immense réussite sur un terroir intensément minéral comme le 1er cru Perrières : ce Meursault-Perrières signé Thibaut Morey, décidément digne d'un Grand Cru, nous le confirme avec un panache et une précision « diaboliques ».

Après un élevage en fûts de 15 mois, sur lies fines, avec environ 40% de bois neuf, ce Meursault-Perrières exprime déjà avec force la minéralité de son terroir, sur des notes de pierre à fusil, de houille et même de fonte, et une délicate touche évoquant le thé fumé. Le fruit n'est pas en reste, juteux, gourmand, évoquant la poire, le coing et la pomme légèrement caramélisée, un fruit enrobé d'une touche lactique (lassi), de praline et de notes subtilement épicées, entre curcuma et vanille.

La bouche est juteuse, avec de très beaux équilibres entre une chair nourrissante et une tension qui maintient une belle énergie sur le palais. On aime cette sensation de pureté, de naturel et cette souplesse qui se dégagent du vin, malgré sa densité. La finale est magnifique : précise, très persistante, elle nous donne irrésistiblement envie de passer derrière les fourneaux pour cuisiner un bar en croûte de sel ou un homard cuit au bleu. Mais encore une fois, il faudra être patient et laisser tranquillement ce très grand Meursault-Perrières se reposer quelques années en cave…

Domaine Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Intense et minéral : pierre à fusil, houille, fonte, une délicate touche évoquant le thé fumé. Poire, coing, pomme légèrement caramélisée, une touche lactique (lassi), praline, notes subtilement épicées, entre curcuma et vanille

Bouche : Beaux équilibres entre une chair nourrissante et une tension qui maintient une belle énergie sur le palais. Sensation de pureté, de naturel, souplesse. Finale droite et très persistante.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, bar en croûte de sel, homard cuit au bleu.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Bonne aération indispensable (2 heures en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique