

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien - 2017 - blanc



Collector absolu : voici l'un des premiers crus de Chassagne-Montrachet les plus cultes, mais aussi et malheureusement quasiment introuvables ! Sur ce minuscule finage de la Dent de Chien (à peine 65 ares au total), Thibault Morey a la chance d'exploiter une micro-parcelle de 7 ares de vignes plantées en 1973.

Le climat de la Dent de chien (dont le nom fait référence à la forme du rocher calcaire qui le surplombe) jouxte la partie haute du Montrachet. Une partie du climat fut d'ailleurs intégrée au mythique Grand Cru dès 1921 (avant la classification officielle de 1936). Pourtant, géologiquement, c'est plutôt du Chevalier-Montrachet que l'on devrait le rapprocher : ici, les sols de terres brunes légères sont très minces, arides, mais surtout calcaires et caillouteux, avec une roche-mère très proche. La végétation revêt presque un caractère « méditerranéen », entre chênes pubescents, buis et amandiers.

Sans surprise, c'est bien le sol et la roche qui donnent le « la » dans ce vin intense mais encore compact, qui devra impérativement patienter quelques années dans votre cave pour qu'il se livre dans sa pleine mesure. Si l'élevage est encore présent, on devine très vite l'étendue de la palette aromatique et la complexité sous-jacente. Céréales battues, coquille d'œuf, curcuma, noix de muscade, moka, fleurs blanches, pomme et poire... plus il s'aère, plus il devient bavard ! Et on ne se lasse pas du propos, bien au contraire, on « écoute » religieusement et on en redemande.

Derrière la puissance et la densité des saveurs en bouche, il y a toujours ici une belle fraîcheur et de la vivacité. L'expression du sol ne cesse de se renforcer jusqu'à cette finale intensément minérale, dans laquelle la roche semble triompher.

Un grand vin qu'il faudra savoir attendre un peu, 5 années au minimum.

Vendu uniquement dans notre Carton de 6 Bouteilles "Terroirs d'exception"

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, brillante

Nez : Epicé et très minéral : céréales battues, coquille d'œuf, craie, curcuma, noix de muscade, moka, fleurs blanches, pomme et poire.

Bouche : Puissante et dense, avec un fruité charnu. Puis, retour d'une fraîcheur végétale vivifiante. L'intensité minérale, saline, ne cesse de se renforcer jusqu'à la finale.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme rôtis, homard aux légumes glacés, Saint-Jacques à la crème truffée. Ris de veau braisés puis crévés.



Conseils de service

À consommer :

De préférence à partir de 2022 et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique