

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2017 - blanc



Au pays des Grands Crus de la Côte de Beaune, le mythique Bâtard-Montrachet rayonne certainement comme le plus puissant et le plus sensuel ! Mais c'est aussi, sur un millésime parfaitement équilibré comme 2017, un des vins qui nécessitera le plus de temps pour s'ouvrir et se délier. Patience et longueur de temps...

Le Domaine cultive ici 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 Cru, orientée au Sud-Est, produit un vin d'une sensualité, d'une densité et d'une minéralité vertigineuses.

Disons-le tout net : lorsque nous avons terminé notre incroyable dégustation, en octobre dernier, avec LE Grand Cru de la famille, qui n'était pas encore en bouteille, nous avons eu la sensation de le "déranger" un petit peu dans son travail. C'est un peu comme si nous exigeons de visiter l'appartement d'une résidence dont les fondations sont encore en construction...

Ce que l'on peut vous dire cependant, c'est que ce Bâtard-Montrachet nous a tout de suite montré qu'il avait tout : l'aromatique d'abord fumée et pierreuse, la touche stimulante d'agrumes, la pureté des fruits blancs, de lointaines évocations d'épices douce, de violette, de réglisse, quelques arômes lactiques apportant une belle dimension sensuelle... Sans parler du gras en bouche, des amers stimulants et d'une longueur déjà impressionnante.

Notre déjà longue expérience de ce mythique Grand Cru nous fait dire que nous sommes en présence d'un Bâtard-Montrachet de très haut vol. Mais, silence, ne le troublons pas, laissons-le tranquillement mûrir à l'abri d'une cave fraîche pour mieux le (re)découvrir dans 10 ans au côté d'un navarin de homard ou d'un turbot à la truffe !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très complet mais encore sur la réserve. Fruits blancs pochés, citron, fruit de la passion, écorce d'orange.

Amandes grillées, une touche de caramel, réglisse, violette, une fine minéralité crayeuse et fumée.

Bouche : Très dense. Boisé parfaitement intégré. Juteux, grande sapidité sur un fruit très long. Amers stimulants. Déjà très persistant.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique