

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2018 - blanc



Autre climat voisin des grands crus, Blanchot-Dessus est un de ces premiers crus d'exception qui font la renommée mondiale du finage de Chassagne-Montrachet. Malheureusement, comme pour Dent de Chien, les places ici sont bien trop rares... et très chères : l'ensemble du cru compte à peine un peu plus d'un hectare de vignes !

Sa situation privilégiée, légèrement en contre-bas du mythique Montrachet, en allant vers le Sud, et sa parenté géologique avec celui-ci ainsi qu'avec le Criots-Bâtard-Montrachet tout proche, aurait d'ailleurs pu conférer au Blanchot-Dessus le statut envié de Grand Cru (sous le nom un temps envisagé de Blanchot-Bâtard-Montrachet). Le destin en a décidé autrement. De toute façon, premier ou grand cru, le plus important, c'est bien sûr le plaisir que ce terroir d'expression est capable de procurer dans le verre !

Comme ses amis Benoît et Jean-Baptiste Bachelet, Thibault exploite ici une toute petite parcelle de 6 ares, replantée voici 25 ans. Compte tenu de la puissance et de la concentration naturelle de ce cru, le vigneron le vinifie et l'élève en utilisant pour moitié des fûts neufs, un boisé que le vin saura parfaitement digérer après quelques années en cave.

Sur ce millésime sensuel et bien mûr, c'est plutôt du côté d'un Bâtard-Montrachet que ce Blanchot-Dessus regarde : sa profondeur et sa densité exceptionnelles nous évoquent clairement le célèbre Grand Cru. Le bouquet séduit immédiatement par sa gourmandise fruitée : passées de premières notes d'amande et de noisette, le nez libère tout un cortège de fruits blancs compotés, poire, pêche blanche et prune en tête, accompagnés d'irrésistibles évocations de pâtisserie fine, entre millefeuille délicatement vanillé et Paris-Brest ! Une touche d'agrumes apporte un souffle frais et tonique à l'ensemble.

Le volume et l'énergie en bouche sont franchement impressionnants : comment résister au plaisir de cette matière à la fois charnue mais élastique, toujours en mouvement, parfaitement rehaussée par une fine amertume évoquant l'écorce d'orange et une dimension pierreuse. Dense, complexe et nourrissant, gorgé d'un fruit d'une pureté exceptionnelle, ce Blanchot-Dessus a clairement l'étoffe d'un Grand Cru ! Il vous emportera très loin et très haut.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, brillante

Nez : Sensuel et profond : amande et noisette, puis un cortège de fruits blancs compotés, entre poire, pêche blanche et prune, accompagnés d'irrésistibles évocations de pâtisserie fine (millefeuille délicatement vanillé et Paris-Brest). Une touche d'agrumes

Bouche : Très gros volume, matière charnue, nourrissante et élastique, toujours en mouvement, parfaitement rehaussée par une fine amertume évoquant l'écorce d'orange et une dimension pierreuse.

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques et truffes, barbue rôtie et son beurre blanc. Ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :

De préférence à partir de 2024 et jusqu'en 2032 au moins

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique