

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2019 - blanc



C'est toujours un immense plaisir pour nous de pouvoir vous proposer quelques bouteilles d'un des plus recherchés Premiers Crus de Chassagne-Montrachet, un des plus élégants et complexes aussi : La Romanée, célèbre climat qui doit son nom à la villa gallo-romaine autour de laquelle on cultivait déjà la vigne dans l'Antiquité.

Le Domaine possède et exploite une des plus belles parcelles de vieilles vignes (âgées d'une soixantaine d'années) du cru, travaillée avec le plus grand soin, en suivant désormais scrupuleusement les principes de la biodynamie.

Ici, au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, c'est bien sûr le chardonnay qui est roi : il trouve sur ce grand terroir d'altitude, aux sols marno-calcaires, peu profonds et caillouteux, l'une de ses plus belles expressions de toute la Côte de Beaune, donnant des vins à la fois intenses, profonds et raffinés !

La Romanée nous offre cette année un profil incroyablement sensuel, tout en courbes, au potentiel de séduction sans limite ! On démarre sur le lait d'amande et l'huile de sésame, on enchaîne sur la poire Williams et les fruits jaunes rôtis (on pense à la pêche jaune et l'ananas), on fait un petit détour au-dessus d'un pot de miel, on plonge avec délice dans un coffret de pâtisseries fines, entre madeleines tièdes, brioche et millefeuille. C'est au contact prolongé à l'air que le bouquet s'oriente vers une dimension plus florale et tonique, convoquant désormais des notes de lavande, de jacinthe, d'eucalyptus, de citron vert et de noyau de pêche. On finit sur une délicate note crayeuse tout droit venue du sol...

En bouche, le plaisir se renforce encore : comment résister à ces saveurs de coulis de pêche et de poire, de jus d'ananas, de mangue et de pâtisseries justes sorties du four. Texturé mais éminemment souple, élastique même, ce délicieux Premier Cru Romanée nous nourrit. Le milieu de bouche se resserre et se tonifie : les évocations de citron, de pamplemousse, de mandarine et de noyau de pêche viennent exciter nos papilles et dynamiser la finale. Une finale au volume et à la profondeur impressionnants ! Il y a décidément cette année dans cette Romanée un « je-ne-sais-quoi » tirant du côté d'un Bâtard-Montrachet... On adore.

Voici le compagnon tout désigné d'un turbot sauce hollandaise

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

accompagné d'une purée à la façon de Joël Robuchon ou d'un risotto à la truffe blanche. A condition, bien sûr, d'attendre 7 ou 8 ans... Grand vin !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets vert clair

Nez : Sensuel : lait d'amande et huile de sésame, poire Williams et fruits jaunes rôtis (pêche jaune et l'ananas), miel de fleurs, pâtisseries fines entre madeleine, brioche et millefeuille. Lavande, jacinthe, eucalyptus, citron vert et une note crayeuse

Bouche : Texturée mais éminemment souple, élastique même, elle nous régale sur des saveurs de coulis de pêche et de poire, de jus d'ananas, de mangue et de pâtisseries justes sorties du four. Finale plus serrée et tonique, sur les agrumes et le noyau de pêche

Accords mets-vins : Un turbot sauce hollandaise accompagné d'une purée à la façon de Joël Robuchon, un risotto à la truffe blanche, des Saint-Jacques à la crème truffée.



Conseils de service

À consommer :

De préférence à partir de 2024 et jusqu'en 2034

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