

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien - 2019 - blanc



Collector absolu : voici l'un des premiers crus de Chassagne-Montrachet les plus cultes, mais aussi et malheureusement l'un des plus rares, quasiment introuvables devrait-on dire ! 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 vieilles 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 : si la célèbre colline était un crâne, disons que la Dent de Chien en serait l'occiput. 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 minces, arides, mais surtout très calcaires et caillouteux, avec une roche-mère toute proche. La végétation revêt presque un caractère « méditerranéen », entre chênes pubescents, buis et amandiers.

Pour reprendre les mots de Pierre Morey lorsqu'on lui demandait de décrire ce qu'il recherche à transmettre dans ses vins, on peut tout de suite dire que ce « Dent de Chien » a bien « la gueule de l'endroit d'où il vient » ! Ici, c'est incontestablement le sol et la roche qui donnent le « La » !

Dès le premier nez, c'est bien cette minéralité calcaire qui semble jaillir du verre sur des notes fumées et crayeuses, sur une évocation de pierre à fusil et de poudre de roche, mâtinée de fruits blancs et jaunes, bien mûrs, juteux, et de nuances florales, à la fois raffinées et sensuelles, entre aubépine et violette. Le sol apporte aussi une dimension fraîche et marine, évoquant de lointains embruns et quelques souvenirs de coquillage. La finesse poétique du bouquet nous tire plutôt du côté du Chevalier-Montrachet tout proche...

En bouche, on reste dans un univers délicat avec une entame de bouche au toucher infiniment soyeux. Peu à peu, le vin se déploie pour finir par développer un volume considérable. Toujours actif et tendu, porté par sa minéralité crayeuse, il est extrêmement précis dans sa définition et énergique dans sa façon de stimuler les papilles. Il noue avec les sens et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'esprit un dialogue constant, à la fois animé et fluide. La fin de bouche est magistrale d'intensité et de longueur, oscillant sans cesse entre sensualité des fruits à noyau et minéralité empyreumatique, véritable signature de ce Chassagne d'exception.

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 à Chassagne"

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Élégant et minéral : pierre à fusil et poudre de roche, fruits blancs et jaunes, bien mûrs, juteux, nuances florales, raffinées et sensuelles, entre aubépine et violette. Une dimension fraîche et marine d'embruns et de coquillage

Bouche : Une entame au toucher infiniment soyeux et délicat. Le vin se montre très actif : tendu, extrêmement précis dans sa définition et énergique dans sa façon de stimuler les papilles. Finale à la fois sensuelle, sur le fruit, et empyreumatique.

Accords mets-vins : Homard grillé accompagné d'un beurre à l'estragon, Saint-Jacques à la crème truffée. Ris de veau braisés, crème d'asperges vertes et morilles.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2024 et jusqu'en 2035

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