

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2019 - 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 (et du millésime !), 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 concentré, c'est plutôt du côté d'un Bâtard-Montrachet (ou d'un grand Meursault-Charmes) que ce Blanchot-Dessus regarde : il affiche une densité et une profondeur exceptionnelles. 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 et jaunes gorgés de soleil, poire, pêche blanche et prune en tête, accompagnés d'une touche délicatement beurrée ! Une nuance d'agrumes, sur le citron confit et le zeste de mandarine, apporte la tonicité. A l'aération, la richesse du fruit laisse de la place à des notes plus aériennes de chèvrefeuille, d'anis, d'eucalyptus et de thé au jasmin.

S'il est encore très compact et nécessitera au moins 5 ans pour commencer à se délier vraiment, on perçoit en bouche une force intérieure quasiment tellurique. Le volume est considérable, l'énergie sous-jacente fascinante. Si la générosité et la concentration du fruit domine à ce stade, l'expression des sols pointe déjà le bout de son nez, apportant cette fine amertume évoquant l'écorce d'orange et le poivre vert ainsi

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

qu'une dimension franchement pierreuse sur la finale. Dense, complexe et nourrissant, ce Blanchot-Dessus a clairement l'étoffe d'un Grand Cru ! Il vous emportera très loin et très haut.

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 Blanchot-Dessus - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, brillante

Nez : Sensuel et profond : amande et noisette, fruits blancs et jaunes ensoleillés, poire, pêche blanche et prune en tête, une touche beurrée. Une nuance d'agrumes, sur le citron confit et le zeste de mandarine. Chèvrefeuille, anis, eucalyptus et thé au jasmin.

Bouche : Compact, un volume considérable et une force intérieure tellurique. La concentration du fruit domine. On perçoit une fine amertume évoquant l'écorce d'orange et le poivre vert ainsi qu'une dimension franchement pierreuse sur la finale

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques et truffes, barbue rôtie et son beurre blanc. Dans quelques années, des ris de veau à la crème forestière.



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