

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2020 - blanc



Nous tenons là une rareté absolue : un des premiers crus les plus confidentiels de Chassagne-Montrachet et les plus recherchés (avec Dent de Chien et Blanchot-Dessus) par toute la planète des amateurs de grands blancs bourguignons. Il faut dire qu'il porte en lui tous les marqueurs du « collector » !

A commencer par la noblesse de ses origines bien sûr : tout petit par la taille parmi les premiers crus de Chassagne, comptant au total moins d'un hectare planté, il est niché tout contre le célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet. Présentant la singularité d'être orienté au Sud, juste au-dessus du Grand Cru, il partage avec lui les mêmes sols minces et très caillouteux qui vont lui donner cette finesse et cette minéralité scintillante absolument fascinante.

Seuls 6 vigneron ont la chance d'exploiter ce cru d'exception. Pour notre plus grand plaisir, Thibault Morey fait partie de ces heureux élus : il y exploite une micro-parcelle d'une dizaine d'ares.

Ce qui frappe immédiatement lorsque l'on découvre cette cuvée mythique, c'est la dimension caillouteuse et fumée qui jaillit immédiatement du verre, sur des notes de pierre à fusil. Les sols très calcaires et leurs lointaines origines coquillières s'expriment ici avec élégance et intensité. Viennent ensuite les fruits, nombreux, charnus et expressifs, parmi lesquels on reconnaît la pêche blanche, la poire Passe-Crassane, la prune jaune et l'abricot. Une touche finement beurrée ajoute à la dimension sensuelle du nez.

On perçoit, en outre, la formidable densité de ce vin, sa concentration hors-norme, ainsi qu'une dimension résolument épicée entre baie de genièvre, cardamome et radis noir. Ce prodigieux « En Remilly » nous tire quelque part entre un Meursault-Perrières et un Bâtard-Montrachet... excusez du peu !

On retrouve en bouche cette puissance, cette intensité puisée dans le bloc de roche. Comme une matière active, en expansion, le vin se déploie avec une énergie phénoménale. Il nous enveloppe sur des saveurs amples et profondes de crèmes de fruits jaunes. Puis se resserre autour d'un noyau minéral littéralement vibrant. Avec une finale de cette intensité et de cette longueur, la référence à un Grand Cru s'impose définitivement ! Il

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mérite d'être attendu au moins 5 ans. Le bar en croûte de sel ou le homard rôti s'imposeront alors...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Intense et élégant : une dimension caillouteuse et fumée de pierre à fusil, puis la pêche blanche, la poire, la prune jaune et l'abricot. Des épices entre baie de genièvre, cardamome et radis noir. Une nuance de zestes d'agrumes. Pâtisseries fines

Bouche : Puissante, intense, évoquant le bloc de roche dans lequel les racines s'immiscent. Une matière active, en expansion, une énergie phénoménale, sans manquer de sensualité (crème de fruits blancs). Noyau minéral vibrant sur la finale.

Accords mets-vins : Un gros bar cuit en croûte de sel, un homard rôti au beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2025 et jusqu'en 2038

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