

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2020 - blanc



Les amateurs ne s'y trompent pas : le climat Les Pucelles est, avec Combettes et Folatières, l'un des premiers crus les plus recherchés du finage de Puligny-Montrachet, tant ce terroir d'exception donne des vins d'une classe et d'une finesse hors du commun.

Jouxtant, en allant vers le Nord, les Grands Crus Bienvenues et Bâtard-Montrachet, le climat des Pucelles occupe une parfaite position de mi-coteau et bénéficie d'un sol assez homogène plutôt caillouteux et filtrant sur un parfait substrat argilo-calcaire. L'exposition des vignes au levant parachève l'excellence de ce grand terroir à chardonnay.

Les Morey ont replanté des vignes en 1997, sur une petite parcelle de moins de 20 ares, parfaitement située à mi-coteau, du côté des Grands Crus : en 25 ans, la vigne s'est progressivement imprégnée de cette minéralité verticale et tonique qu'elle a su trouver dans les couches calcaires du sol et du sous-sol. Bien sûr, le soin apporté à la plante, en particulier le régulier travail des sols ainsi que les préparations dynamisantes, ont favorisé sa vitalité et son enracinement en profondeur. Une condition essentielle pour retransmettre dans le fruit l'empreinte de ses origines.

Ce Premier Cru Les Pucelles offre d'ores et déjà une sensation d'équilibre proche de la perfection : il semble en effet associer les contraires avec un naturel confondant. A la fois concentré et aérien, riche d'un fruit gourmand et pourtant éminemment floral et gracieux, à la fois mûr et tendu, caressant et percutant. C'est un pur délice !

Après une bonne aération, c'est d'abord la minéralité qui s'exprime sur des notes de pierre à fusil, accompagnées d'une touche de pain toasté. Puis viennent des nuances florales délicates, entre chèvrefeuille et acacia, et une touche épicée tonique, entre poivre blanc et baie de genièvre. On tombe sous le charme d'un fruit plein d'éclat et d'énergie : on pense à une pomme Reinette juste cueillie que l'on vient de trancher et à une pêche de vigne bien juteuse. Quelques notes d'essence d'agrumes finissent de souligner la belle énergie du vin.

En bouche, la matière se montre charnue mais active et toujours en mouvement. On se régale de saveurs de pomme Granny, de pêche, de prune verte finement acidulée mais aussi de citron et de mandarine

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

confite. Cet élégant Puligny-Montrachet Les Pucelles offre un profil vertical et intense, toujours tonique et sapide. Son imprégnation saline nous fait saliver pendant de longues secondes et nous ouvre l'appétit. On ne peut s'empêcher de penser homard, Saint-Jacques et autres barbues... Autant de mets à la chair délicate qui devraient parfaitement lui convenir.

Bienvenue dans l'Olympe des plus grands blancs de la Côte d'Or !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, légers reflets verts

Nez : Complexe, élégant : pierre à fusil et pain toasté, fleurs du verger, chèvrefeuille et acacia, une touche épicée tonique, entre poivre blanc et baie de genièvre. Pomme Reinette, pêche de vigne, essence d'agrumes, fraîcheur de la citronnelle de la verveine

Bouche : Charnue mais active et toujours en mouvement. On se régale de saveurs de pomme Granny, de pêche, de prune verte finement acidulée, de citron et de mandarine confite. Vertical, intense, très longue finale saline et salivante

Accords mets-vins : Homard et son jus réduit de carapace, risotto aux langoustines, plus tard, un turbot rôti aux truffes...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique