

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2021 - 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 naturelle de ce cru (et du millésime !), le vigneron n'hésite pas pour ce cru à utiliser des fûts neufs : sa densité naturelle « digère » parfaitement l'apport du bois.

Sur ce millésime à la concentration exceptionnelle (un seul fût a été produit !), c'est plutôt du côté d'un Bâtard-Montrachet que ce Blanchot-Dessus regarde : il affiche une densité et une profondeur qui n'ont rien à envier au célèbre Grand Cru. Le bouquet séduit immédiatement par sa gourmandise fruitée et sa douceur florale : on navigue avec délectation entre fleurs jaunes, violette, poudre d'amande, coulis de poire, pêche blanche et noyau d'abricot. Quelques notes de jus de citron et de fruit de la passion viennent apporter un souffle frais et tonique. A l'aération, la richesse du fruit laisse de la place à des nuances plus aériennes de cerfeuil anisé, d'eucalyptus ainsi qu'à une touche crayeuse.

S'il est encore très compact en bouche et nécessitera au moins 5 ans pour commencer à se délier vraiment, on perçoit déjà une force intérieure impressionnante. Le volume est considérable, l'énergie minérale sous-jacente fascinante. Si la générosité et la concentration du fruit dominent à ce stade, l'expression des sols commence à s'affirmer, entre fine amertume de l'écorce d'agrumes et du poivre vert et une franche dimension franchement saline sur la finale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 Intégrale en 12 bouteilles.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2021 - 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 2025 et jusqu'en 2040

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