

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2015 - blanc



Le Domaine possède et exploite une des plus belles parcelles de vieilles vignes (près de 60 ans) du célèbre et très recherché Premier Cru La Romanée. Son nom (en référence à la villa gallo-romaine qui y cultivait déjà des vignes au début de notre ère), évoque bien sûr les plus fameux grands crus de la Côte de Nuits...

Mais ici, sur le finage de Chassagne-Montrachet, c'est le chardonnay qui est roi, et qui trouve sur ce grand terroir d'altitude, aux sols marno-calcaires, peu profonds et caillouteux, l'une de ses plus belles expressions de toute la Côte de Beaune !

Ce Premier Cru La Romanée possède une race, une finesse et une énergie comme nul autre ! Cueilli à parfaite maturité, pressé lentement, vinifié en douceur puis élevé en fûts pendant 14 mois (40% de fûts neufs), le chardonnay se fait ici à la fois riche et subtil.

Le bouquet libère de beaux arômes de verveine, de fleur et de miel d'acacia, mais surtout un cortège de notes fruitées particulièrement gourmandes, entre poire pochée, pêche blanche, abricot et pamplemousse rosé. Sans oublier le sol qui s'exprime sur de délicates notes fumées.

En bouche, l'éclat et la sève du vin sont remarquables : c'est à la fois plein et ample, mais toujours frais et énergique. La fraîcheur de la citronnelle et la chair du fruit répondent parfaitement aux élans empyreumatiques et salins caractéristiques de ce grand chassagne ! Bien qu'il soit déjà très expressif (après une longue aération bien sûr), la garde s'impose pour ce très raffiné Premier Cru La Romanée : dans 5 ans, il affolera vos papilles par son corps et sa persistance.

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, brillante

Nez : Très subtil : jasmin, mimosa, thé vert, verveine. Poire pochée, pêche blanche, abricot, pamplemousse. Fines notes d'amandes et noisettes grillées. Miel d'acacia.

Bouche : Déjà ample et puissante. Minéralité pierreuse et empyreumatique. Milieu et fin de bouche énergique (agrumes) et intense. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt du froid : plateau de fruits de mer. Demain : poissons à chair ferme rôtis, homard aux légumes glacés, Saint-Jacques à la crème truffée.



Conseils de service

À consommer :

De préférence à partir de 2018 et jusqu'en 2025-2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable aujourd'hui (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Bio et Bio-dynamie