

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2015 - blanc



Le « Chassagne » du domaine provient de parcelles, comme celle des Houillères, situées plutôt au Nord du finage, du côté de Puligny-Montrachet. Ceci a son importance quand on sait que dans ce secteur, les sols sont moins épais et argileux que plus au Sud et ont tendance à donner au vin une tension supplémentaire qui lorgne effectivement du côté de Puligny.

Comme pour les meilleurs crus du Domaine, les vignes sont bien sûr cultivées en respectant scrupuleusement les règles biologiques et bio-dynamiques, avec pour seul objectif qu'elles gagnent encore en vitalité et en osmose avec leur terroir, et que l'intégrité du fruit soit parfaitement respectée.

Mission parfaitement accomplie avec ce Chassagne 2015 qui porte bien sûr, avec son fruit mûr et sa texture dense et caressante, la marque d'un millésime gorgé de soleil, mais que le sol a nourri d'une belle trame minérale, d'une juste tension rafraîchissante et dynamisante. Le nez est déjà assez ouvert, sur des notes de fleurs blanches, de coing et de poire, de bergamote et de citron et quelques délicats arômes de beurre frais et d'amande.

La précision et la finesse de l'élevage sont remarquables. En bouche, les équilibres sont impeccables et donnent une agréable sensation d'harmonie entre une certaine rondeur en attaque, un fruité charnu et une trame saline qui resserre le vin en bouche et l'étire sur une finale droite et ciselée.

Les « villages » de ce niveau, si équilibrés et ancrés dans leur terroir, sont franchement rares : c'est le moment d'en profiter !

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Fleurs blanches, de coing et de poire, de bergamote et de citron et quelques délicats arômes de beurre frais et d'amande. Touche grillée. Poivre blanc.

Bouche : Très équilibrée et harmonieuse entre une certaine rondeur en attaque, un fruité charnu et une trame saline qui resserre le vin et l'étire sur une finale droite et précise

Accords mets-vins : Brochettes de gambas, lotte au lait de coco. Poisson meunière. Volaille à la crème. Comté ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Bio et Bio-dynamie