

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2015 - blanc



Les amateurs ne s'y trompent pas : 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 au Sud les Grands Crus Bienvenue 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 ici des vignes en 1997 : 20 ans, c'est encore jeune pour une vigne mais c'est un temps suffisant pour qu'elle s'immerge en profondeur dans ce sous-sol calcaire qui va donner au vin son exquise minéralité. Bien sûr, le soin apporté à la vigne, en particulier le régulier travail des sols ainsi que les préparations dynamisantes, favorisent la vitalité de la plante et ainsi sa capacité à retransmettre dans le fruit toutes les nuances de son terroir d'origine.

Et quel terroir ! Dès le premier nez, on est impressionné par l'élégance et l'extrême raffinement de ce vin, où virevoltent les notes de chèvrefeuille, d'infusion, de menthe sauvage, de silex frotté, de poivre blanc, de poire juteuse et de pulpe d'agrumes.

La texture en bouche, à la fois soyeuse en attaque, mais dense et serrée, la qualité de l'élevage qui s'exprime sur de délicieuses notes de beurre frais et d'amande douce, la droiture et la juste tension du vin, son extraordinaire persistance saline : tout concourt ici à faire de ce vin un sommet de l'appellation, dès aujourd'hui et pour les 15 prochaines années. Bravo !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Très sophistiqué : chèvrefeuille, d'infusion, de menthe sauvage, de silex frotté, de poivre blanc, de poire juteuse et de pulpe d'agrumes.
Amande douce.

Bouche : Soyeuse en attaque, puis dense et serrée, élevage parfaitement fondu. Remarquable droiture et tension, extraordinaire persistance saline.

Accords mets-vins : Navarin de Homard (façon B. Pacaud), risotto aux saint-jacques, plus tard, un turbot rôti aux truffes...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2028 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Bio et Bio-dynamie