

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2022 - blanc

Au pays des Grands Crus de la Côte de Beaune, le mythique Bâtard-Montrachet rayonne certainement comme le plus puissant et le plus sensuel ! Mais c'est aussi, sur un millésime de chair, d'équilibre et de plénitude comme 2022, un des vins qui nécessitera le plus du temps pour déployer ses ailes de géant. Patience et longueur de temps...

Le Domaine cultive une petite parcelle de 13 ares seulement, implantée dans la partie sud du Grand Cru, un peu plus solaire et précoce que les parcelles de la commune voisine de Puligny-Montrachet. Le terroir argilo-calcaire, particulièrement pierreux dans cette partie haute du Grand Cru, orienté au Sud-Est, produit un vin d'une sensualité, d'une densité et d'une minéralité vertigineuses.

Comme chaque année, sa Majesté « Bâtard-Montrachet » a clôturé notre découverte des blancs du millésime 2022. Bien sûr, à ce stade, sa force légendaire est encore contenue dans une structure massive, d'une densité phénoménale. Il nous a cependant déjà impressionnés par la qualité de ses équilibres entre raffinement et puissance.

Si l'on cherche bien, et que l'on n'hésite pas à l'aérer longtemps en agitant bien son verre, on sent déjà poindre les marqueurs du terroir et du millésime. Tout ici respire l'harmonie. A la fois sensuel et spirituel, ce Bâtard-Montrachet joue de ses charmes avec un nez mêlant pierre à fusil, silex frotté, pignon de pin, éclat de noisette, brioche toastée, nougat, citron confit, suc de violette, poire Comice, coulis de pêche, fruits de la passion, citron confit, baie de genièvre, miel d'acacia et une myriade de petites fleurs blanches et d'herbes fraîches...

La sensation de plénitude en bouche nous emporte : elle s'appuie sur une maturité absolument splendide du fruit. Les agrumes et les épices, aux accents poivrés et empyreumatiques, viennent stimuler nos papilles, laissant entrevoir la prodigieuse énergie souterraine que ce jouvenceau porte en lui. La longueur de la finale vibrante et épicée semble déjà tendre vers l'infini.

Nul doute que nous sommes en présence d'un Bâtard-Montrachet de très haut vol. Mais, silence, ne le troublons pas, laissons-le tranquillement se patiner à l'abri d'une cave fraîche.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes



Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Harmonieux : pierre à fusil, silex frotté, pignon de pin, éclat de noisette, brioche toastée, nougat, citron confit, suc de violette, poire Comice, coulis de pêche, fruits de la passion, citron confit, baie de genièvre, miel d'acacia, fleurs blanches.

Bouche : Sensation de plénitude et de puissance portée par une maturité absolument splendide du fruit, agrumes et épices aux accents poivrés et empyreumatiques stimulent nos papilles. La longueur de la finale vibrante et épicée semble déjà tendre vers l'infini.

Accords mets-vins : Un navarin de homard et ses grenailles infusées au romarin ou d'un turbot rôti agrémenté d'un risotto à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2048

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (au moins 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique