

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2023 - blanc



Les amateurs ne s'y trompent pas : le climat 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, en allant vers le Nord, les Grands Crus Bienvenues 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 des vignes en 1997, sur une petite parcelle de moins de 20 ares, parfaitement située à mi-coteau, du côté des Grands Crus : en 25 ans, la vigne s'est progressivement imprégnée de cette minéralité verticale et tonique qu'elle a su trouver dans les couches calcaires du sol et du sous-sol. Bien sûr, le soin apporté à la plante, en particulier le régulier travail des sols ainsi que les préparations dynamisantes, ont favorisé sa vitalité et son enracinement en profondeur. Une condition essentielle pour retransmettre dans le fruit l'empreinte de ses origines.

Sur ce millésime 2022 au profil plutôt solaire, ce Premier Cru Les Pucelles séduit par sa puissance d'évocation suave et sensuelle. Dès le premier nez, passée une touche finement grillée évoquant amande ou noisette torréfiée, on se délecte d'entêtantes notes florales évoquant chèvre-feuille, eleagnus et jasmin. Puis vient une touche épicée tonique, entre poivre blanc et baie de genièvre. On tombe sous le charme d'un fruit mûr et gourmand, aux accents finement exotiques : on pense à une pomme Reinette juste cueillie, une pêche blanche juteuse, une mirabelle mais aussi au pamplemousse, à l'ananas et à la mangue. Quelques notes citronnées soulignent la belle énergie du vin.

En bouche, la matière se montre charnue, enrobante mais toujours en mouvement. On se régale de saveurs de fruits blancs, de fruits à noyau mais aussi de citron et de mandarine confite. Cet élégant Puligny-Montrachet Les Pucelles offre un profil à la fois voluptueux et raffiné, toujours sapide. Son imprégnation saline nous fait saliver pendant de longues secondes et nous ouvre l'appétit. On ne peut s'empêcher de penser homard, Saint-Jacques et autres barbares... Autant de mets à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

chair délicate que l'on pourra agrémenter de sauces crémeuses.

Bienvenue dans l'Olympe des plus grands blancs de la Côte d'Or !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, légers reflets verts

Nez : suave, sensuel : noisette torréfiée, chèvrefeuille, eleagnus et jasmin, poivre blanc et baie de genièvre, pomme ou poire pochée, pêche blanche, mirabelle, pamplemousse, ananas, mangue, miel de fleurs jaunes, biscuit aux amandes, citron vert, menthe.

Bouche : charnue, enrobante mais toujours en mouvement, saveurs de fruits blancs, de fruits à noyau mais aussi de citron et de mandarine confite, voluptueuse, raffinée, sapide. Longue finale saline et salivante.

Accords mets-vins : On ne peut s'empêcher de penser homard, Saint-Jacques et autres barbues... Autant de mets à la chair délicate que l'on pourra agrémenter de sauces crémeuses.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique