

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2023 - 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 particulièrement subtil et précis comme l'est 2023, un vin qui nécessitera de passer quelques années en cave pour déployer ses ailes de géant.

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 empreinte minérale exceptionnelles.

Comme chaque année, sa Majesté « Bâtard-Montrachet » a clôturé notre découverte des blancs du millésime 2023. Bien sûr, à ce stade, sa profondeur, sa puissance légendaires sont encore contenues dans une structure d'une densité phénoménale. Il nous a cependant déjà impressionnés par la qualité de ses équilibres entre raffinement et énergie, puissance fuselée.

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 subtil, ce Bâtard-Montrachet joue de ses charmes avec un nez mêlant pierre à fusil, silex frotté, pignon de pin, amande grillée, brioche toastée, nougat, citron confit, suc de violette, poire Comice, pêche blanche, fruits de la passion, citron jaune, baie de genièvre, miel d'acacia et une myriade de petites fleurs blanches et d'herbes fraîches aux accents plutôt anisés...

La sensation de plénitude et d'énergie en bouche nous emporte : elle s'appuie sur une maturité absolument splendide du fruit. Les agrumes et les épices, entre poivre Sichuan et gingembre, viennent stimuler nos papilles, laissant entrevoir la prodigieuse énergie souterraine que ce jeune vin porte en lui. La longueur de la finale, vibrante et empyreumatique, est déjà considérable.

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 pour les 6 ou 7 prochaines années.

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : harmonieux : pierre à fusil, silex frotté, pignon de pin, amande grillée, brioche toastée, nougat, citron confit, suc de violette, poire Comice, pêche blanche, fruits de la passion, citron jaune, 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 entre poivre Sichuan et gingembre, stimulent nos papilles. La longueur de la finale vibrante et empyreumatique est déjà considérable.

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 2028 et 2049

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