

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2013 - 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 ! Le Bâtard-Montrachet 2013 du Domaine Morey-Coffinet en fait l'éclatante démonstration.

Le Domaine cultive une 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.

Si la puissance du vin est bien là, s'exprimant surtout dans son allonge presque infinie, Thibaut Morey-Coffinet réussit un vin extrêmement raffiné, au nez aérien, presque planant, évoquant le tilleul et l'églantine, les fruits pochés, de subtils agrumes, mais aussi les amandes grillées et le miel.

La bouche se révèle d'une intensité et d'un charme irrésistible, centrés sur de puissantes saveurs « pierreuses », associant la sapidité d'un grand fruit et l'intensité de la roche. L'énergie et la persistance affichée par ce très jeune Bâtard-Montrachet nous font dire qu'il faut absolument le garder au moins 5 ans en cave : vous dégusterez alors un vin immense !

Un tel bijou évoque bien sûr la très haute gastronomie française, qu'il s'agisse de la Feuillantine de langoustine de Bernard Pacaud, du Turbot à la truffe de Christian Le Squer ou du Bar au caviar de Joël Robuchon... La seule pensée d'une telle association nous emporte au septième ciel...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Aérien et minéral. Fruits blancs pochés, fruits confits. Agrumes subtils. Eglantine, tilleul. Miel, amandes et noisettes grillées.

Bouche : Très minéral et pierreux. Boisé parfaitement intégré. Juteux, grande sapidité sur un fruit très long. Intensité et persistance hors du commun!

Accords mets-vins : Turbot, bar, barbue. Homard, langoustine. Caviar, Truffes... des mets de fête!



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2025 voire au-delà...

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération recommandée voire carafage (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Bio et Bio-dynamie.