

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2013 - blanc



Le Domaine possède et exploite une des plus belles parcelles de vieilles vignes (près de 60 ans) du célèbre et très recherché Premier Cru La Romanée. Son nom (en référence à la villa gallo-romaine qui y cultivait déjà des vignes au début de notre ère), évoque bien sûr les plus fameux grands crus de la Côte de Nuits...

Mais ici, sur le finage de Chassagne-Montrachet, c'est le chardonnay qui est roi, et qui trouve sur ce grand terroir d'altitude, aux sols marno-calcaires, peu profonds et caillouteux, l'une de ses plus belles expressions de toute la Côte de Beaune !

Ce Premier Cru La Romanée possède une race, une finesse et une énergie comme nul autre !

Cueilli à parfaite maturité, pressé lentement, vinifié en douceur puis élevé en fûts pendant 14 mois (40% de fûts neufs), le chardonnay se fait ici très fin et subtil. Il libère de beaux arômes de jasmin et de mimosa, de citron frais, de poire pochée. Et de superbes notes fumées faisant scintiller, au nez et en bouche, toute la minéralité de ce grand terroir.

L'équilibre en bouche est déjà bien installé, dans un élevage très maîtrisé : la fraîcheur de la citronnelle répond parfaitement aux élans empyreumatiques caractéristiques de ce grand chassagne ! Pour nous, la garde s'impose, pour au moins 5 ans, voire bien plus pour les amateurs...patients ! Ce très raffiné Premier Cru La Romanée n'en aura que plus de corps et de persistance.

Vin classé Grande Réussite par la Revue du Vin de France Spécial Millésime 2013

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, brillante

Nez : Très subtil : jasmin, mimosa, thé vert. Notes de citron frais puis de fruits blancs. Fines notes d'amandes et noisettes grillées.

Bouche : Déjà ample et puissante. Minéralité pierreuse. Milieu et fin de bouche énergique (agrumes) et intense. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt du froid : plateau de fruits de mer. Demain : poissons à chair ferme rôtis, homard aux légumes glacés, Saint-Jacques à la crème truffée.



Conseils de service

À consommer :

De préférence à partir de 2017 et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable aujourd'hui (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Bio et Bio-dynamie