

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2016 - blanc



Le Chassagne « village » du domaine provient de deux parcelles, parmi les climats les plus réputés du finage de Chassagne-Montrachet. D'un côté, les Chaumes, tout près du 1^{er} Cru Boudriotte, qui, par son sol assez profond et argileux, donne au vin un supplément de chair et d'ampleur. De l'autre, les Houillères, situées au Nord du finage, à proximité immédiate de Puligny-Montrachet. Dans ce secteur, les sols sont moins épais, plus caillouteux, donnant au vin tension et verticalité qui lorgnent effectivement du côté de Puligny. En 2016, l'alchimie de cet assemblage fonctionne parfaitement, donnant un vin à la fois tendu, floral, mais corsé et très structuré en bouche. Un modèle du genre.

Comme pour les meilleurs crus du Domaine, les vignes sont bien sûr cultivées en respectant scrupuleusement les règles biologiques et bio-dynamiques, avec pour seul objectif qu'elles gagnent encore en vitalité et en osmose avec leur terroir, et que l'intégrité du fruit soit parfaitement respectée.

Ce Chassagne 2016 révèle d'emblée un profil très équilibré : il conjugue parfaitement la finesse d'un toucher de bouche soyeux et la concentration, la densité du fruit et du sol, remarquables sur ce millésime. Dès le premier nez, on perçoit des notes puissantes et gourmandes d'amande grillée, de pignons de pin, de miel, de nougat et de fruits blancs pochés. De jolies notes de fleurs blanches, de violette et de réglisse donnent à l'ensemble finesse et élégance.

En bouche, les équilibres sont impeccables : derrière les saveurs de poire et de pêche blanche, le sol s'exprime avec force sur une touche empyreumatique typique. On retrouve, jusqu'à la finale, droite et longue, ce bel équilibre entre matière, concentration et une énergie sous-jacente qui dynamise sans cesse le vin.

Un Chassagne-Montrachet « village » de très haute tenue, parfaitement structuré, que nous recommandons de garder en cave au moins 5 ans.

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Fleurs blanches, amande grillée, pignon, miel d'acacia, nougat, coing et poire pochés, pêche blanche. Réglisse. Touche fumée. Poivre blanc.

Bouche : Très équilibrée et harmonieuse entre puissance, un fruité charnu et une trame tendue et saline qui resserre le vin et l'étire sur une finale droite et précise

Accords mets-vins : Brochettes de gambas, lotte au lait de coco. Poisson meunière. Volaille à la crème. Comté ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable aujourd'hui (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique