

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2016 - blanc



C'est toujours un immense plaisir pour nous de pouvoir vous proposer quelques bouteilles d'un des plus recherchés Premiers Crus de Chassagne-Montrachet, la Romanée, qui doit son nom à la villa gallo-romaine autour de laquelle on cultivait la vigne, dans l'Antiquité déjà.

Le Domaine possède et exploite une des plus belles parcelles de vieilles vignes (près de 60 ans) du célèbre climat, travaillée avec le plus grand soin, en suivant désormais scrupuleusement les principes de la bio-dynamie. Cette Romanée 2016 impressionne par sa puissance maîtrisée, son équilibre et sa minéralité. Persistance impressionnante et grande garde assurée !

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, même si ce millésime 2016, puissant et concentré, nécessitera bien sûr de passer quelques années en cave avant de se livrer pleinement.

Cueilli à parfaite maturité, pressé lentement, vinifié en douceur, sur levures indigènes, puis élevé en fûts pendant 15 mois (40% de fûts neufs), le chardonnay se fait ici à la fois riche et subtil. Il y a quelque chose d'à la fois poétique et sensuel dans ce vin, qui n'est pas sans rappeler un Bienvenues-Bâtard ou un Meursault-Genévrières. Le bouquet libère de beaux arômes de fleurs blanches, de cassonade et de cannelle, complétés de notes plus fraîches et épicées évoquant la menthe fraîche, le gingembre, le poivre blanc et les écorces d'agrumes (mandarine). Le fruit est superbe entre poire pochée, pêche blanche et pamplemousse. Sans oublier le sol qui s'exprime sur de délicates notes crayeuses.

En bouche, la complexité commence à peine à se révéler : le vin est charnu, nourrissant, mais d'une droiture et d'une intensité exemplaires. Le jus est vibrant, expressif et vous emporte déjà très loin et très haut, pour finir dans un registre salin et empyreumatique typique de ce très grand terroir de Chassagne-Montrachet.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Superbe aujourd'hui... et encore mieux dans 8 ans !

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, brillante

Nez : Très subtil et poétique : chèvrefeuille, jasmin, mimosa, menthe fraîche. Poire pochée, pêche blanche, pamplemousse. Fines notes d'amandes et noisettes grillées. Miel fin. Gingembre. Craie.

Bouche : Charnue, nourrissante, mais d'une droiture et d'une intensité exemplaires. Le jus est vibrant, expressif. Superbe trame minérale, crayeuse qui emmènera le vin très loin.

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 2020 et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique