

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2016 - 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 aussi dense et concentré que 2016, un des vins qui nécessitera le plus de temps pour s'ouvrir et se délier. Patience et longueur de temps...

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.

Après une longue aération, on commence à percevoir la grande complexité du vin et l'éclat superbe du fruit, qui s'exprime dans de gourmandes notes de fruits blancs pochés, d'ananas frais, de fruit de la passion et d'écorce d'orange. Amandes grillées, une touche de caramel, réglisse et une fine minéralité crayeuse qui commence à pointer son nez complètent ce tableau olfactif encore sur la retenue.

On ressent bien sûr dans cette bouche charnue, sphérique et profonde, la puissance et l'extraordinaire potentiel de ce vin : aussi massif et impénétrable aujourd'hui qu'une forteresse médiévale, il devrait, d'ici 5 à 10 ans, commencer à livrer ses secrets, portés par une trame minérale d'une intensité hors du commun.

Il sera alors temps de se régaler avec quelques grands classiques de la gastronomie française, comme un navarin de homard à la façon de Bernard Pacaud, un turbot à la truffe façon Christian Le Squer ou une poularde demi-deuil cuite en vessie à la façon du regretté Paul Bocuse.

Un grand vin sur un grand millésime, produit malheureusement en toute petite quantité !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Puissant et massif, encore sur la réserve. Fruits blancs pochés, ananas frais, fruit de la passion, écorce d'orange. Amandes grillées, une touche de caramel, réglisse et une fine minéralité crayeuse.

Bouche : Très dense. Boisé parfaitement intégré. Juteux, grande sapidité sur un fruit très long. Intensité et persistance hors du commun! Ne demande qu'à attendre pour se délier.

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



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2022 et 2030 au moins

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 bio-dynamique