

## Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2024 - 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 particulièrement subtil, à la fois concentré et frais, un vin qui nécessitera de passer quelques années en cave pour déployer ses ailes de géant.

Le Domaine cultive une petite 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 empreinte minérale exceptionnelles.

Comme chaque année, sa Majesté « Bâtard-Montrachet » a clôturé notre découverte des blancs du millésime 2024. Bien sûr, à ce stade, sa profondeur, sa puissance légendaires sont encore contenues dans une structure d'une densité phénoménale. Il nous a cependant déjà impressionné par la qualité de ses équilibres entre raffinement et énergie, puissance fuselée.

Si l'on cherche bien, et que l'on n'hésite pas à l'aérer longtemps en agitant bien son verre, on sent déjà poindre les marqueurs du terroir et du millésime. Tout ici respire l'harmonie. A la fois sensuel et subtil, ce Bâtard-Montrachet joue de ses charmes avec un nez mêlant pierre à fusil, silex frotté, pignon de pin, amande fraîche, brioche toastée, nougat, citron confit, suc de violette, poire Comice, pêche blanche, fruits de la passion, citron jaune, baie de genièvre, poivre blanc, miel d'acacia et une myriade de petites fleurs blanches et d'herbes fraîches aux accents plutôt anisés...

La sensation de plénitude et d'énergie en bouche nous emporte : elle s'appuie sur une maturité absolument splendide du fruit. Les agrumes et les épices, entre poivre Sichuan et gingembre, viennent stimuler nos papilles, laissant entrevoir la prodigieuse énergie souterraine que ce jeune vin porte en lui. La longueur de la finale, vibrante et empyreumatique, est déjà considérable.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Nul doute que nous sommes en présence d'un Bâtard-Montrachet de très haut vol. Mais, silence, ne le troublons pas, laissons-le tranquillement se patiner à l'abri d'une cave fraîche pour les 6 ou 7 prochaines années.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Morey-Coffinet - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or brillant

**Nez** : sensuel, subtil : pierre à fusil, silex frotté, pignon de pin, amande, brioche toastée, nougat, citron confit, suc de violette, poire Comice, pêche blanche, fruit de la passion, citron jaune, baie de genièvre, poivre blanc, miel d'acacia, fleurs blanches...

**Bouche** : sensation de plénitude et d'énergie, maturité splendide du fruit, agrumes, épices entre poivre Sichuan et gingembre, prodigieuse énergie souterraine. La longueur de la finale, vibrante et empyreumatique, est déjà considérable.

**Accords mets-vins** : Un navarin de homard et ses grenailles infusées au romarin ou d'un turbot rôti agrémenté d'un risotto à la truffe.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Idéalement entre 2029 et 2050

**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 biodynamique