

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2017



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 un peu plus 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 des très réputés Vide-Bourse et Enceignières, et limitrophe de Puligny-Montrachet. Dans ce secteur, les sols sont moins épais et argileux, plus caillouteux. Ils donnent au vin une superbe tension qui lorgne effectivement du côté de Puligny.

En 2017, l'alchimie de cet assemblage fonctionne parfaitement, dans ce vin à la fois tendu, floral, mais corsé et très intense en bouche. Un modèle du genre.

Comme pour les meilleurs crus du Domaine, les vignes, plantées pour les plus anciennes en 1954 et pour les plus jeunes en 1985, 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.

Après un élevage d'un an en fûts (comprenant moins d'un tiers de bois neuf), ce Chassagne-Montrachet 2017 révèle une dimension florale et aérienne d'une grande élégance : les notes d'acacia, de chèvrefeuille, de mimosa côtoient ici des évocations aquatiques et rafraîchissantes de fleurs d'eau (nénuphar) et une touche chlorophyllienne. On retrouve aussi cette dimension plus empyreumatique typique du finage, évoquant la noisette grillée.

En bouche, la sensation de pureté et l'énergie qui se dégagent du vin sont en tout point remarquables. S'exprimant plus en longueur qu'en largeur, ce Chassagne-Montrachet porte un fruit juteux et gourmand, combiné à une expression très épicée du sol : poire, pêche blanche et poivre s'entremêlent harmonieusement. Doté d'une dimension finement tannique, le vin s'étire avec une droiture exemplaire et livre une finale d'une grande intensité minérale.

Un Chassagne-Montrachet de très haute tenue, parfaitement structuré, que l'on pourra -une fois n'est pas coutume - apprécier jeune car tout est déjà parfaitement en place, mais aussi laisser tranquillement évoluer 5 ou 6 ans en cave.

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Mimosa, acacia, chèvrefeuille, fleurs d'eau (nénuphar), chlorophylle. Noisette grillée, poivre. Poire et pêche blanche.

Bouche : Pureté et énergie. Plus longue que large, portée par un fruit juteux et une expression très épicée du sol. Finale droite, d'une grande intensité.

Accords mets-vins : Gougères, saumon fumé, brochettes de gambas. Feuilletés de Saint-Jacques. Poisson grillés ou meunière. Comté fruité ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique