

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2017



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 (âgées d'une soixantaine d'années) du célèbre climat, travaillée avec le plus grand soin, en suivant désormais scrupuleusement les principes de la bio-dynamie.

Ici, c'est bien sûr 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, donnant des vins d'un extrême raffinement !

Sur ce merveilleux millésime 2017, tout se passe comme si l'identité du terroir et la sensibilité du vigneron étaient entrées en osmose. Il y a dans ce vin une grâce poétique, un souffle mystérieux : tout est suggéré, excitant les papilles et l'esprit. On se surprend à penser « Pucelles » à Puligny, ou même Chevalier-Montrachet... peut-être est-ce là l'effet du millésime, ou, plus sûrement, la position de la parcelle plutôt en haut de coteau, qui affine encore l'expression du vin.

On perçoit d'emblée une expression particulière de la minéralité, entre craie et silex frotté, nimbée de nombreuses épices (poivre blanc et gingembre en tête) et de délicates évocations fruitées où l'on distingue la pomme Reinette, la pomme Granny et la pêche blanche. Au nez comme en bouche, le vin semble se livrer par vague successive, avec une précision métronomique : les fruits blancs, les fleurs (acacia, violette), les herbes fines, les épices, la réglisse... tout s'enchaîne ici avec un naturel harmonieux. Les saveurs sont magnifiées par une acidité scintillante qui fait danser le vin sur le palais.

Délicat, élastique en bouche, à la fois sensuel et léger : nous tenons là un très grand Chassagne, de la race de ces vins qui nous élèvent ! Superbe.

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2017



Dégustation et accords

Robe : Doré, brillante

Nez : Très subtil et poétique : craie, silex frotté, gingembre, curcuma, poivre blanc. Une touche de réglisse et de violette. Pommes Reinette et Granny, pêche blanche, herbes fines.

Bouche : Très précise : le vin avance par vagues successives. Pureté de saveurs soulignée par une acidité scintillante. A la fois sensuel et léger. Très long et très droit.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, plutôt du froid : salade de homard ou d'araignées 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 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique