Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2017

Les amateurs ne s'y trompent pas : Les Pucelles est, avec Combettes et Folatières, l'un des premiers crus les plus recherchés du finage de Puligny-Montrachet, tant ce terroir d'exception donne des vins d'une classe et d'une finesse hors du commun.

Jouxtant, en allant vers le Nord, les Grands Crus Bienvenues et Bâtard-Montrachet, le climat des Pucelles occupe une parfaite position de mi-coteau et bénéficie d'un sol assez homogène plutôt caillouteux et filtrant sur un parfait substrat argilo-calcaire. L'exposition des vignes au levant parachève l'excellence de ce grand terroir à chardonnay.

Les Morey ont replanté ici des vignes en 1997 : 20 ans, c'est encore jeune pour une vigne mais c'est un temps suffisant pour qu'elle s'imprègne de ce sous-sol calcaire qui va donner au vin son exquise minéralité. Bien sûr, le soin apporté à la vigne, en particulier le régulier travail des sols ainsi que les tisanes dynamisantes, favorisent la vitalité de la plante, son enracinement en profondeur et ainsi sa capacité à retransmettre dans le fruit toutes les nuances de son terroir d'origine.

Arrivé dans notre dernière dégustation au domaine après la fantastique collection de crus de Chassagne-Montrachet, ce 1er Cru Les Pucelles ne nous a vraiment pas fait « redescendre » sur terre : bien au contraire, il semble que l'on ait encore gravi une marche sur le chemin qui nous conduit dans l'Olympe des grands blancs de la Côte d'Or !

Par sa fraîcheur florale, par l'éclat de ses fruits blancs, par l'énergie qu'il dégage en bouche, par la pureté de ses saveurs d'agrumes mais aussi de mangue et de fruit de la passion, par sa minéralité d'une incroyable finesse, par sa persistance impressionnante, ce vin nous transporte. La parenté avec certaines « Pucelles » mythiques du Domaine Leflaive s'impose à notre esprit. Bravo.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, légers reflets verts

Nez : Très sophistiqué : une touche marine, chèvrefeuille, violette, infusion, menthe sauvage, silex frotté, poivre blanc, pulpe d'agrumes, mangue, passion. Noisette.

Bouche : Soyeuse et ample en attaque, puis très dense et serrée, élevage parfaitement fondu. Beaucoup de fruit, extraordinaire persistance minérale.

Accords mets-vins : Homard et son jus crémé de carapace, risotto aux saint-jacques, plus tard, un turbot rôti aux truffes...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique