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

Avec rigueur et précision, Thibault Morey ne cesse de chercher ce qui se fait de mieux en matière de terroir pour pouvoir ajouter quelques cordes à son arc. Tout à sa quête d'excellence, il n'a pas hésité à se « frotter » à d'autres grands terroirs de la Côte de Beaune, qui n'étaient pas dans le giron familial. C'est ainsi qu'il s'est lancé, depuis quelques années, dans l'achat de raisins issus de Corton-Charlemagne, Meursault-Perrières et, désormais, d'un autre cru prestigieux de Puligny-Montrachet, le fameux « Les Combettes ».

Bien sûr, on parle ici d'un négoce « haute-couture » : les raisins sont achetés à une poignée de vignerons de référence, dont les Morey connaissent et approuvent la qualité du travail à la vigne. Tout est ensuite vinifié et élevé au domaine, exactement de la même façon que les crus familiaux.

Sur ce premier millésime, Thibault apprivoise avec une fort belle maîtrise le fameux cru des Combettes, qui jouxte le non moins célèbre Meursault-Charmes. Ils partagent le même substrat argilo-calcaire assez profond, très pierreux en surface. On retrouve clairement cette parenté dans le verre, tant ce « Combettes » affiche un profil dense et sensuel, d'une profondeur vertigineuse.

Disons-le tout de suite, il faudra absolument l'attendre quelques années afin que l'élevage finisse de se fondre et que le vin s'affine. Après une bonne aération, on se laisse aujourd'hui embarquer par de suaves arômes d'épices douces, de crème de fruits blancs (poire et pomme surtout) et de pêche de vigne bien mûre, accompagnés d'une touche végétale rafraîchissante, évoquant la verveine.

La bouche est gorgée d'un fruit charnu, nourrissant, et offre d'ores et déjà une longueur superlative. Aucun doute là-dessus : nous avons encore une fois affaire à une très grande bouteille. Essayez juste d'être un peu patient et n'oubliez pas de la carafer un moment avant de la déguster.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, légers reflets verts

Nez : Sensuel et fruité : épices douces, crème de fruits blancs, pêche de vigne, verveine, une touche fumée.

Bouche : Ample et nourrissante, gorgée d'un fruit charnu. Belle tension qui stimule le milieu de bouche. Longueur déjà impressionnante.

Accords mets-vins : Homard et son jus crémé de carapace, risotto aux saint-jacques, viennoise de sole au vieux comté...

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