Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien - 2018

Collector absolu : voici l’un des premiers crus de Chassagne-Montrachet les plus cultes, mais aussi et malheureusement quasiment introuvables ! Sur ce minuscule finage de la Dent de Chien (à peine 65 ares au total), Thibault Morey a la chance d’exploiter une micro-parcelle de 7 ares de vignes plantées en 1973.

Le climat de la Dent de chien (dont le nom fait référence à la forme du rocher calcaire qui le surplombe) jouxte la partie haute du Montrachet : si la célèbre colline était un crâne, disons que la Dent de Chien en serait l’occiput. Une partie du climat fut d’ailleurs intégrée au mythique Grand Cru dès 1921 (avant la classification officielle de 1936).

Pourtant, géologiquement, c’est plutôt du Chevalier-Montrachet que l’on devrait le rapprocher : ici, les sols de terres brunes légères sont minces, arides, mais surtout très calcaires et caillouteux, avec une roche-mère toute proche. La végétation revêt presque un caractère « méditerranéen », entre chênes pubescents, buis et amandiers.

Pour reprendre les mots de Pierre Morey lorsqu’on lui demandait de décrire ce qu’il recherche à transmettre dans ses vins, on peut tout de suite dire que ce « Dent de Chien » a bien « la gueule de l’endroit d’où il vient » ! Ici, c’est incontestablement le sol et la roche qui donnent le « La » !

Dès le premier nez, c’est bien cette minéralité calcaire qui semble jaillir du verre sur des notes fumées et crayeuses, sur une évocation de pierre-ponce mâtinée de fruits blancs et jaunes, frais et délicats, et de jolies nuances florales (violette, tilleul). Le sol apporte aussi une dimension maritime, entre algues et coquillages. La finesse et l’élégance du bouquet nous font inévitablement penser au Chevalier-Montrachet tout proche…

On reste dans un univers raffiné avec une entame de bouche au toucher infiniment soyeux et délicat. Le vin se montre très actif : tendu, extrêmement précis dans sa définition et énergique dans sa façon de stimuler les papilles, il noue avec les sens et l'esprit un dialogue constant, à la fois animé et fluide. La fin de bouche est magistrale de droiture et de longueur, portée par cette sensation crayeuse évoquant la roche pilée, véritable signature de ce Chassagne d’exception.

Un grand vin qu’il faudra savoir attendre un peu, 5 années au minimum.

Vendu uniquement dans notre Carton de 6 Bouteilles "Terroirs

d'exception"

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien - 2018

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Elégant et minéral : notes fumées et crayeuses, sur une évocation de pierre-ponce mâtinée de fruits blancs et jaunes, frais et délicats, et de jolies nuances florales (violette, tilleul). Une touche maritime (coquillage)

Bouche : Une entame au toucher infiniment soyeux et délicat. Le vin se montre très actif : tendu, extrêmement précis dans sa définition et énergique dans sa façon de stimuler les papilles. Finale crayeuse intense et très longue.

Accords mets-vins : Homard grillé accompagné d'un beurre à l'estragon, Saint-Jacques à la crème truffée. Ris de veau braisés, crème d'asperges vertes et morilles.

Conseils de service

À consommer :
De préférence à partir de 2024 et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique