

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2018



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 des vignes en 1997, sur une petite parcelle de moins de 20 ares : un peu plus de 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 préparations 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.

Lorsque nous l'avons découvert lors de notre dernière dégustation au Domaine, peu avant sa mise en bouteille, ce 1^{er} Cru Les Pucelles nous est apparu comme le vin de la collection incarnant parfaitement les caractéristiques du millésime : une formidable concentration interne, une capacité à se révéler par palier successif, une gamme aromatique d'une grande intensité associant les fruits secs, la gourmandise des fruits blancs pochés et la fraîcheur juteuse des agrumes, et toujours cette sensation d'énergie en bouche nous promettant une évolution brillante au fil des années !

Après une bonne aération, c'est d'abord la minéralité qui s'exprime sur des notes de roche et une touche empyreumatique évoquant l'âtre encore fumant. Amandes grillées, noix de cajou et pignon arrivent ensuite, avant de laisser place à des arômes plus « lascifs », évoquant le miel et un superbe ensemble de fruits pochés, entre poire Passe Crassane, poire Conférence et pêche blanche. Sans oublier quelques gourmandes évocations de viennoiseries tout juste sorties du four... Vient enfin une dimension florale d'une folle élégance qui s'étend peu à peu au-dessus du verre, sur des notes de chèvrefeuille, d'œillet blanc et même de lys... Quelle complexité !

En bouche, la matière ample et fluide se montre particulièrement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

expressive, pleine de saveurs de poire, d'orange sanguine, de pomelo et de citron vert. Juteux, énergique, ce superbe Puligny 1^{er} Cru Les Pucelles est très savoureux et sapide. La longueur de la finale, à la fois gorgée de fruit et intensément minérale, est franchement impressionnante.

Bienvenue dans l'Olympe des grands blancs de la Côte d'Or !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, légers reflets verts

Nez : Complexe : des notes de roche et une touche empyreumatique. Amandes grillées, noix de cajou et pignon. Miel.
Fruits pochés : poire Passe Crassane, poire Conférence et pêche blanche.
Viennoiseries. Fleurs blanches.

Bouche : Une matière ample, juteuse et fluide, très expressive, pleine de saveurs de poire, d'orange sanguine, de pomelo et de citron vert. Finale très longue imbriquant parfaitement fruit et sol.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique