

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



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 vigneron 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.

Le premier millésime des Combettes (2017) nous avait déjà impressionnés par sa justesse d'interprétation : ce très beau 2018 confirme avec un naturel confondant que Thibault Morey a parfaitement su apprivoiser et révéler toutes les qualités de ce terroir exceptionnel, qui jouxte le non moins célèbre Meursault-Charmes. Les deux Crus 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 son extraordinaire concentration interne et sa densité de structure ne commencent à se délier et qu'il livre alors dans toutes ses nuances sa belle complexité aromatique. Après une bonne aération et de fines notes grillées, on se laisse d'ores et déjà embarquer par de suaves arômes d'amande, d'épices douces (muscade, vanille), de beurre tiède, 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, et d'une nuance de citron.

La bouche, à la fois pure et sensuelle, est gorgée d'un fruit charnu, nourrissant, et offre d'ores et déjà une très bonne longueur. Aucun doute là-dessus : nous avons encore une fois affaire à une grande bouteille. Essayez juste d'être un peu patient (5 ans au minimum) et n'oubliez pas de la carafer un moment avant de la déguster.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, légers reflets verts

Nez : Sensuel et fruité : amande grillée, épices douces (muscade, vanille), beurre tiède, crème de fruits blancs (poire et pomme surtout), pêche de vigne bien mûre, une touche rafraîchissante de verveine, une nuance de citron.

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

Accords mets-vins : Viennoise de sole au vieux comté, risotto aux Saint-Jacques. Volaille de Bresse pochée, en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2034

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée