Domaine Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2018

Si la famille Morey-Coffinet possède à Chassagne-Montrachet un patrimoine viticole exceptionnel, sur la plupart des meilleurs premiers crus du finage, Thibault Morey poursuit sa quête d'élaborer des grands blancs racés à partir d'autres terroirs d'exception de la Côte de Beaune. C'est ainsi que le domaine s'est lancé depuis 6 ans maintenant dans l'achat de raisins issus de très grands terroirs, Corton-Charlemagne, Meursault-Perrières ou encore Les Combettes à Puligny.

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

Ce Meursault-Perrières est issu de vignes plantées à la pointe méridionale du célèbre 1er Cru, jouxtant le finage de Puligny-Montrachet. Ici, les sols pentus, minces et très calcaires, donnent au vin une vibration minérale hors du commun.

En 2018, ce Perrières se montre un brin facétieux : au premier nez, il nous envoie presque du côté des Genevrières, dévoilant une trame florale, aérienne, subtile et poétique. Mais peu à peu, c'est bien la pierre, cette roche calcaire omniprésente alentour, qui s'impose : les notes de marbre frais, de poudre de craie et de pierre-ponce se mêlent à de nombreuses nuances d'agrumes, de zestes de citron vert et de kiwi.

On adore la sensation de fraîcheur et d'énergie que ce Perrières dégage en bouche : les saveurs de pulpe d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse, s'imbriquent avec les fruits blancs juteux, sur la pomme Granny, la poire Conférence et la prune Reine-Claude. C'est un pur régal ! On retrouve de bout en bout cette tension caillouteuse qui ne cesse de dynamiser le vin et d'étirer une finale particulièrement sapide.

Ce superbe Meursault-Perrières, pur et intense, est incontestablement un de nos gros coups de cœur de cette collection 2018 particulièrement réussie. Mais, encore une fois, nous vous invitons vraiment à l'attendre quelques années avant d'en profiter pleinement.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Intense et minéral : passée une ouverture florale et aérienne, on plonge dans la roche. Les notes de marbre frais, de poudre de craie et de pierre-ponce se mêlent à de nombreuses nuances d'agrumes, de zestes de citron vert et de kiwi.

Bouche : Beaux équilibres entre une chair nourrissante et une fraîcheur énergique. Citron vert, pamplemousse, pomme Granny, poire Conférence et prune Reine-Claude. Superbe tension caillouteuse.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, bar en croûte de sel, homard cuit au bleu.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2034

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Bonne aération indispensable (2 heures en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée