Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2019

Les amateurs ne s'y trompent pas : le climat 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, parfaitement située à mi-coteau, du côté des Grands Crus : 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.

Ce Premier Cru Les Pucelles offre d'ores et déjà une sensation d'équilibre proche de la perfection : il semble en effet associer les contraires avec un naturel confondant. A la fois concentré et pourtant aérien, à la fois riche d'un fruit gourmand et pourtant éminemment floral et grâcieux, à la fois mûr et tendu, caressant et percutant. C'est un pur délice !

Après une bonne aération, c'est d'abord la minéralité qui s'exprime sur des notes de pierre à fusil et une touche empyreumatique évoquant l'âtre encore fumant. Amandes grillées et pain toasté arrivent ensuite, avant de laisser place à des notes florales délicates, chèvrefeuille et acacia en tête, et à une touche épicée de noix de muscade. On tombe sous le charme d'un fruité lascif évoquant la poire pochée et la crème de fruits blancs, mais aussi la tarte au citron meringuée… Quelques notes d'essence d'agrumes rehaussent l'ensemble. Malgré sa complexité réelle, le nez se déploie comme une évidence !

En bouche, la matière plutôt svelte et fluide se montre particulièrement expressive, pleine de saveurs de poire, de pêche mais aussi de citron confit. Ce très élégant Puligny-Montrachet Les Pucelles offre un profil vertical, tendu, particulièrement élégant et sapide. Son imprégnation saline nous fait saliver pendant de longues secondes et nous met

clairement en appétit. On ne peut s’empêcher de penser langoustines, Saint-Jacques et autres barbues… Autant de mets à la chair délicate qui devraient parfaitement lui convenir.

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

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2019

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, légers reflets verts

Nez : Complexe : des notes de pierre à fusil et une touche empyreumatique. Amandes grillées, noix de cajou. Pain toasté. Miel. Poire pochée, crème de fruits blancs, pêche blanche. Tarte au citron. Chèvrefeuille et acacia. Noix de muscade.

Bouche : Une matière svelte et active, juteuse et fluide, très expressive, pleine de saveurs de poire, de pêche et de citron confit. 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 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique