Maison Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2020

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 du Corton-Charlemagne, Meursault-Perrières et d'un 1er 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 vignerons 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.

Ce quatrième millésime des Combettes (l'aventure a débuté en 2017) nous montre à quel point 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, pierreux en surface. Cette année, c'est pourtant plutôt du côté d'un Genevrières que l'on a envie de chercher une parenté tant ce Combettes nous séduit par sa grâce florale. Mais, rassurez-vous, la sensualité n'est jamais loin non plus…

Dès le premier nez, passée une touche de noisette grillée, on tombe sous le charme des fleurs et des herbes fines délicates : on pense à de petites fleurs de printemps, entre fleur d'amandier, tilleul, acacia et muguet, on pense au jasmin, au cerfeuil, à la menthe sauvage et à la lavande… Autant de notes raffinées qui virevoltent autour d'un noyau fruité de pomme Granny, de poire et de citron confit, complétés d'une touche de beurre manié. C'est maintenant la violette qui flotte au-dessus du verre, rattrapée par une minéralité tonique et scintillante, évoquant la poussière de roche.

La bouche se montre, là aussi, particulièrement active, dynamique, vivante. Une vitalité que l'élevage subtil préserve admirablement bien. Les fruits frais rayonnent, sur la poire, la pêche, la clémentine et le fruit de la passion. Ils se parent d'une dimension épicée, venue du sol, évoquant poivre de Sichuan et piment d'Espelette. Les agrumes s'affirment sur la finale : ils en soulignent la belle énergie et la longueur remarquable.

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) : le vin aura encore gagner en profondeur et accompagnera avec charme et distinction des ravioles de langoustines nappées d’une émulsion au yuzu ou des Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Maison Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, légers reflets verts

Nez : Floral et raffiné : fleur d'amandier, tilleul, acacia et muguet, jasmin, cerfeuil, menthe sauvage et lavande... Un noyau fruité de pomme Granny, de poire et de citron confit, beurre manié, extrait de violette, poussière de roche, craie.

Bouche : Active, dynamique et vivante, gorgée de saveurs de poire, de pêche, de clémentine et de fruit de la passion. Finale puissante et fuselée, autour des agrumes, du poivre Sichuan et du piment d'Espelette.

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de Saint-Jacques, agrumes et salade d'herbes. Plus tard, des ravioles de langoustines nappées d'une émulsion au yuzu ou des Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée