Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2021

Les amateurs ne s’y trompent pas : le climat Les Pucelles est, avec Combettes, Folatières et, bien sûr, Cailleret, 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 envergure 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 : en 25 ans, la vigne s’est progressivement imprégnée de cette minéralité verticale, de cette finesse qu’elle a su trouver dans les couches calcaires du sol et du sous-sol. Bien sûr, le soin apporté à la plante, en particulier le régulier travail des sols ainsi que les préparations dynamisantes, ont favorisé sa vitalité et son enracinement en profondeur. Une condition essentielle pour retransmettre dans le fruit l’empreinte de ses origines.

Ce Premier Cru Les Pucelles s’ouvre, cette année, sur un registre délicat, aérien et tout en nuances. On se promène avec allégresse dans un jardin au printemps, au milieu du cerfeuil, des fleurs blanches, des jeunes pousses d’eucalyptus et de menthe. On se délecte de notes suaves et raffinées de miel d’acacia et de pollen. Au fil de l’aération, le vin semble gagner en puissance et en intensité, porté par un cœur fruité mûr, expressif, autour des fruits blancs, de la pêche de vigne, de la prune jaune et d’un soupçon d’ananas. Quelques notes d’essence d’agrumes finissent de souligner la belle énergie du vin.

En bouche, la matière se montre charnue, enveloppante mais souple et active. Les saveurs de fruits blancs et jaunes parfaitement mûrs s’accompagnent d’une note toastée qui ajoute encore à la gourmandise du propos. Nul doute qu’un séjour de quelques années en cave lui sera très bénéfique.

Son imprégnation saline finale nous fait déjà saliver pendant de longues secondes et nous ouvre l'appétit. On ne peut s’empêcher de penser homard, Saint-Jacques et autres barbues... Autant de mets à la chair délicate qui devraient parfaitement lui convenir.

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

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles - 2021

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, légers reflets verts

Nez : Complexe, expressif : ouverture printanière entre cerfeuil, fleurs blanches, jeunes pousses d'eucalyptus et de menthe, mile d'acacia et pollen, fruits blancs, pêche de vigne, prune jaune, une touche d'ananas, essence d'agrumes, note biscuitée

Bouche : Charnue, enveloppante mais souple et active. Les saveurs de fruits blancs et jaunes parfaitement mûrs s'accompagnent d'une note toastée. Belle imprégnation saline.

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 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique