# Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2022

C’est toujours un immense plaisir pour nous de pouvoir vous proposer quelques bouteilles d’un des plus recherchés Premiers Crus de Chassagne-Montrachet, un des plus élégants et complexes aussi : La Romanée, célèbre climat qui doit son nom à la voie romaine qui passait jadis, non loin de là.

Le Domaine possède et exploite une des plus belles parcelles de vieilles vignes du fameux cru, sur plus de 80 ares. Ces vignes plantées en 1957 sont bichonnées avec le plus grand soin par Thibault et son équipe. En inscrivant son action dans les principes de la biodynamie, Thibault vise avant tout à prolonger cette alchimie mystérieuse qui lie ces vieux ceps à la nature environnante, et leur permet d’en révéler, dans le fruit, toutes les nuances et l’énergie.

Ici, au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, c’est bien sûr le chardonnay qui est roi : il trouve sur ce grand terroir d’altitude, aux sols marno-calcaires, peu profonds et caillouteux, l’une de ses plus belles expressions de toute la Côte de Beaune, donnant des vins à la fois intenses, profonds et raffinés !

La Romanée nous offre cette année un profil à la grâce inouïe, à la beauté immaculée, douce et sereine, évoquant quelques statues en marbre de Carrare. A la fois discrète et sûre de son charme, elle possède tous les atouts pour nous envoûter. Le nez, d’abord subtilement poudré, s’ouvre lentement vers des horizons floraux et fruités élégants. On plonge dans un univers de petites fleurs blanches, de jasmin, de fleur de citronnier ou d’oranger, avant d’aller ramasser les fruits du verger, gorgés de jus et d’énergie : on pense à la poire Williams, à la pêche blanche et à la pomme Reinette. Autant de fruits juste tranchés puis mélangés à un yogourt ou un lassi bien frais. La douceur du miel d’acacia et de la violette, la gourmandise de la frangipane viennent caresser les narines, avant que des notes plus épicées s’élèvent discrètement du verre : on reconnaît maintenant le poivre, une pointe de cumin, mais aussi la baie de genièvre et la noix de muscade. Presque timide de prime abord, cette Romanée ne cesse de se renouveler, portée par son équilibre souverain.

En bouche, le plaisir se renforce encore : comment résister à ce toucher souple et soyeux, charriant des saveurs raffinées et d’une grande précision de fruit de la passion, de poire, de kiwi, de mandarine, d’orange sanguine, d’ananas et de mangue. Ici, tout semble couler de source, dans un ressenti de pureté et de rondeur rappelant les formes douces et parfaitement dessinées du statuaire Grec. L’intensité et l’élan

empyreumatique de la finale sont stupéfiants. Poivre mentholé, gingembre et piment d'Espelette virevoltent maintenant sur nos papilles électrisées pour de longues secondes.

Une Romanée princière, qui gagnera bien sûr à être oubliée 7 ou 8 ans en cave, pour mieux vous faire chavirer autour des langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry inspirées de Bernard Pacaud. A moins que vous n'optiez pour une langouste cuite au four, badigeonnée d'un beurre aux herbes fraîches, une barbue au beurre blanc ou des ris de veau crousti-fondants, en caramel d'agrumes.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2022

## Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets vert clair

Nez : Charmeur, élégant : note poudrée, jasmin, fleur de citronnier ou d'oranger, poire Williams, pêche blanche, pomme Reinette, yogourt ou un lassi bien frais, miel d'acacia, violette, frangipane, poivre, cumin, baie de genièvre, noix de muscade.

Bouche : Toucher souple et soyeux, saveurs raffinées (fruit de la passion, poire, kiwi, mandarine, orange sanguine, ananas, mangue), ressenti de pureté et de rondeur. Finale intense et empyreumatique sur le poivre mentholé, le gingembre et le piment d'Espelette.

Accords mets-vins : Des langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry inspirées de Bernard Pacaud ou une langouste cuite au four, badigeonnée d'un beurre aux herbes fraîches, une barbue au beurre blanc ou des ris de veau crousti-fondants, en caramel d'agrumes.

## Conseils de service

À consommer :
A partir de 2025 et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

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

## Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique