

CHASSAGNE-MONTRACHET 2023

1^{ER} CRU « LES BLANCHOTS DESSUS »

Domaine Coffinet-Duvernay



Situation : Chassagne-Montrachet est un petit village entièrement consacré à la viticulture, situé à une trentaine de kilomètres au Sud-ouest de Beaune et de la non moins célèbre petite commune de Puligny-Montrachet, unanimement célébré pour ses vins blancs.

Fervent défenseur des vinifications traditionnelles et des petits rendements, Philippe Duvernay arrive par son savoir-faire à hisser cette cuvée sur la plus haute marche de l'appellation et ferait presque rougir son plus proche voisin Puligny-Montrachet.

Encépagement : Chardonnay 100 %.

Terroir : très caillouteuse sur des calcaires argileux bruns typiques.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2025-2035.

Observations : Le premier nez agit comme un véritable baume au cœur. On se laisse immédiatement séduire par une matière qu'on devine ciselée et précise. De délicieuses notes lactées suggèrent le biscuit, les tuiles aux amandes, le beurre frais d'Isigny, rejointes par une touche de noisette grillée.

On retrouve dans l'entame de bouche cette proposition gourmande évoquant quelques pâtisseries fines. On apprécie les notes acidulées, au soutien de ce jus expressif, résolument tourné vers le plaisir. La finale révèle une matière plus minérale, presque poudrée, marquée par l'empreinte calcaire. Quelques notes salines et subtilement empyreumatiques finissent de souligner l'énergie et la profondeur peu commune de ce Chassagne-Montrachet de haut rang.

Quelques accords : blanquette de lotte safranée, un feuilleté aux Saint-Jacques. Un Brillat-Savarin

