

BATARD-MONTRACHET 2021

Domaine Coffinet-Duvernay

Situation : Ce Grand Cru se partage entre deux appellations mythiques de la Côte de Beaune : Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet. Il s'étend sur 6 hectares de la commune de Chassagne et environ sur 6 hectares à Puligny, juste en dessous d'un autre prestigieux Grand Cru : Montrachet. Le Batard est un peu le sultan de la tribu des Montrachet, régnant avec fermeté, droiture et race sur ses voisins.

Encépagement : 100 % Chardonnay.

Terroir : Sols sur des pentes faibles aux sols bruns, lourds et profonds.

Température de Service : 11 à 12°C.

Potentiel de Garde : 10 à 15 ans voire plus...



Observations : Reconnu pour son savoir-faire depuis des générations, ce domaine familial, compte aujourd'hui parmi les grands noms de ce prestigieux terroir.

Ce grand Cru se drape d'une robe jaune or aux nuances dorées. D'un nez franc, dense et complexe, nous sommes dès le premier nez conquis par l'élégance et la subtilité de ce vin. S'entremêlent ici, des effluves minérales évoquant le registre fumé, toasté aux nuances de pain grillé. A l'aération, des notes de coing, de fougères animent un arrière plan beurré, brioché, aux notes d'épices, de poivre gris et d'agrumes confits. Droiture et franchise rythment une bouche volumineuse, racée, naturellement opulente, qui s'articule autour d'une charpente bien posée. Cette riche matière évolue néanmoins avec élégance et suavité, avant de s'évader vers une finale charnue, fraîche et amandée. Ce terroir se hisse aujourd'hui parmi l'élite des grands vins blancs de France, mais aussi du Monde Entier !

Quelques accords : Langouste rôtie au jus d'Ormeaux, Saint-Pierre sur coulis d'Etrilles...