

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2017



Le climat En Cailleret, d'où est issu ce superbe premier cru, compte parmi les meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Situé au Sud de la commune, ce coteau d'altitude (autour de 300 mètres), aux pentes prononcées, bénéficie d'un sol argilo-calcaire peu profond et très pierreux.

Le Domaine exploite deux parcelles, plantées au début des années 1980, l'une plutôt en haut de coteau, sur un sol très mince, tout proche de la roche, l'autre un peu en contre-bas, bénéficiant d'un sol un peu plus riche et profond. L'assemblage de la production de ces deux vignes, au profil sensiblement différent, contribue à donner au vin un superbe équilibre entre densité de la matière et minéralité hors-norme.

Inspiré par la bio-dynamie et soucieux de coller au plus près de l'expression du terroir, Thibaut Morey a depuis plusieurs années opté pour un travail du sol, de la vigne et du raisin particulièrement respectueux du vivant. Ici, point de chimie, mais des « tisanes » protectrices ou autres préparations dynamisantes.

Sur ce splendide millésime 2017 à la robe lumineuse, on aime cette rencontre sublimée entre le minéral et l'aérien, autour d'un fruit à la maturité et l'éclat exemplaires. Le sol s'exprime dès le premier nez sur des notes intenses de pierre à fusil et de craie. La fraîcheur aérienne s'échappe aussi du verre, sur des évocations finement mentholées et florales (chèvrefeuille, lys).

Typiques du millésime, les saveurs d'agrumes mûrs et juteux, entre orange et mandarine, stimulent les papilles. La finale épicée est incroyablement sapide, portée par la salinité du sol mais toujours gorgée de fruits. Quelle tension ! Quelle sophistication ! Quel équilibre ! Pour reprendre un mot lancé par un de nos dégustateurs lors de la découverte de ce vin en octobre dernier : « c'est une bombe » !

Il brillera, jeune, sur un carpaccio de bar ou des sashimis, et, plus tard, sur un poisson noble en sauce ou des ris de veau. Grand.

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineuse

Nez : Acacia, lys, cerfeuil, menthe fraîche, pierre à fusil, craie, poire, zeste d'orange, mandarine. Gingembre, poivre blanc. Noisette.

Bouche : A la fois pleine et tendue. Les saveurs d'agrumes stimulent les papilles. La dimension minérale et épicée rend la finale très sapide.

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de bar, sashimis. Plus tard, Saint-Jacques rôties, sole meunière, truite aux amandes, risotto aux artichauts ou aux langoustines...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique