

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2018



Le climat En Cailleret, d'où est issu ce premier cru à la fois dense et raffiné, 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 substrat un peu plus riche et profond. L'assemblage de la production de ces deux parcelles, au profil sensiblement différent, contribue à donner au vin sa complexité et cet équilibre entre une matière ample, texturée, un bouquet fin et aérien et une trame minérale serrée.

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

Ce « Cailleret » nous montre de bien belle façon que les grands terroirs (et les bons vigneron !) ont su parfaitement canaliser le caractère supposé solaire du millésime 2018 : dès le premier nez, c'est bien un sentiment de fraîcheur qui nous envahit, la fraîcheur d'un bord de rivière, la fraîcheur des fleurs blanches et des fleurs d'eau, la fraîcheur d'un sous-bois au printemps et de quelques notes de petits mousserons juste cueillis... Bien sûr, là aussi, le fruit se montre généreux et plein d'éclat, sur des évocations franches de poire et de coing, de pomme Boskoop et de mirabelle. Quelques nuances délicates de cire d'abeille et de café crème viennent souligner la gourmandise du vin.

Typiques du millésime, les saveurs d'agrumes mûrs et juteux, citrons jaune et vert en tête, stimulent en permanence les papilles. La finale épicée est incroyablement sapide, portée par la salinité du sol mais toujours gorgée de fruits blancs et jaunes. Et quelle longueur ! Ce 1^{er} Cru En Cailleret est encore loin d'avoir montré toute son envergure mais le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il est plein de promesses ! Soyez un peu patient, il vous le rendra bien !

Si vous ne résistez pas à la tentation de le goûter dans ses jeunes années, privilégiez un carpaccio de bar ou des sashimis. Si vous savez attendre son plateau de maturité, d'ici 6 à 8 ans, il vous réglera pour

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accompagner un poisson noble en sauce ou des ris de veau.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineuse

Nez : Beaucoup de fraîcheur : fleurs blanches, fleurs d'eau, galets de rivière, sous-bois humide, mousseron. Citrons.

Poire, coing, pomme Boskoop et mirabelle. Une touche de café crème, une autre de cire fraîche.

Bouche : Bouche ample, généreuse, rendue stimulante par la présence d'agrumes (citron). La finale épicée est incroyablement sapide, portée par la salinité du sol mais toujours gorgée de fruits blancs et jaunes.

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 2023 et 2030 au moins

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique