

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2021



Depuis plusieurs années, Thibault a choisi d'isoler les raisins de l'excellent terroir des Houillères pour en faire cette cuvée parcellaire de haute volée. Une cuvée racée et imprégnée par les sous-sols calcaires, toute en élégance et en minéralité subtile et rafraîchissante.

Ce terroir, à l'identité bien marquée, se situe au Nord du finage de Chassagne, à la limite de Puligny-Montrachet, à proximité immédiate des très réputés climats Vide-Bourse (classé en premier cru) et Encégnières. Il doit son nom à la présence en surface de « houille », cette tourbe témoignant du lointain passé humide de cette zone, qui mêlée à l'argile, donne à la terre sa couleur brune voire noire par endroit. Dans ce secteur, les sols sont cependant assez minces et laissent rapidement la place à une structure plus sableuse voire caillouteuse en profondeur. Celle-ci donne au vin une tension supplémentaire qui lorgne du côté de Puligny. Thibault exploite ici une très belle parcelle d'un demi-hectare de très vieilles vignes, plantées en 1954 et 55.

Comme pour les meilleurs crus du Domaine, les vignes sont bien sûr cultivées en respectant scrupuleusement les règles biologiques et bio-dynamiques, avec pour objectif qu'elles gagnent en vitalité, qu'elles soient en osmose avec leur environnement, et que l'intégrité du fruit soit parfaitement respectée. L'enracinement en profondeur leur permet de s'imprégner d'une minéralité fraîche aux accents de pierre mouillée et de craie, qui donne sa signature à ce Chassagne-Montrachet Les Houillères, complexe et raffiné.

Après un élevage d'un an en fûts et demi-muids (complétés cette année par 15% environ de jarres), le vin s'ouvre sur une composition harmonieuse toute en nuances où l'on croise la noisette, la pêche blanche, le jus de poire, le citron vert, mais aussi la noix de muscade et une note gourmande de biscuit aux amandes. Au fil de l'aération, le nez ne cesse de se renouveler, gagnant en fraîcheur et en énergie primesautière. Des évocations de bouton d'acacia, de fleurs du verger, d'herbes fines gorgées de chlorophylle voisinent maintenant avec une expression minérale et aquatique évoquant quelques galets mouillés, au bord d'un ruisseau. Le fruit de la passion n'est pas loin.

On retrouve en bouche une structure fuselée, plutôt longiligne. Le charme enveloppant d'un fruit mûr et pulpeux est parfaitement gainé par la trame minérale et serrée que la vigne a su puiser dans les sols calcaires. On se régale de saveurs de fruits blancs et jaunes, relevées de stimulantes épices et d'une note saline. La finale se déploie avec un naturel

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

confondant. Tout semble couler de source et on en redemande.

Ce Chassagne-Montrachet, précis, nuancé et expressif, possède clairement toute la classe nécessaire pour sublimer sole, barbu ou langoustines snackées. Un modèle d'équilibre !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Versatile, harmonieux : noisette, pêche blanche, jus de poire, citron vert, mais aussi la noix de muscade et une note gourmande de biscuit aux amandes. Bouton d'acacia, fleurs du verger, herbes fines fraîches. Galet mouillé. Fruit de la passion

Bouche : Une structure fuselée, plutôt longiligne. Le charme enveloppant d'un fruit mûr et pulpeux est parfaitement gainé par une trame calcaire resserrée. Fruits blancs et jaunes épicés. Belle finale saline, longue et tonique

Accords mets-vins : Sole ou barbue meunière. Langoustines ou noix de Saint-Jacques juste snackées, pluches de cerfeuil, accompagnées d'une purée de céleri. Comté fruité ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique