Domaine Morey-Coffinet - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2021

Thibault Morey a désormais pris l'habitude de faire des incursions régulières sur le finage voisin de Saint-Aubin. En 2021, il a, à nouveau, jeté son dévolu sur les raisins d'une vigne d'une cinquantaine d'années, sur le 1er Cru des Frionnes.

Le nom du cru fait référence au « froid » : en effet, ces coteaux exposés majoritairement à l'Est sont connus à Saint-Aubin pour bien conserver la fraîcheur matinale. Sur ce terroir de calcaires très friables et drainants, au sol mince et caillouteux, le chardonnay mûrit lentement mais sûrement. Grâce à un débourrement plus tardif, ce climat a finalement moins souffert du gel d'avril que d'autres à Saint-Aubin. Thibault a pu aller chercher des maturités abouties, avec ces raisins vendangés tout à la fin du mois de septembre.

Le résultat se montre particulièrement avenant : si l'on retrouve cette trame crayeuse ciselée et cette énergie acidulée typique de ce finage, le vin se montre d'ores et déjà expressif, gorgé d'un fruit parfaitement mûr, concentré, qui donne un vrai poids en bouche.

Le nez s'ouvre sur des notes florales et citronnées empreintes de délicatesse : on pense à la fleur de citronnier ou d'amandier, à l'acacia, à la verveine, au thé vert et au zeste de citron. Une nuance anisée évoque le cerfeuil, tandis qu'un voile crayeux et poudré semble planer au-dessus du verre. La dimension fruitée est tournée vers la fraîcheur, avec ses notes de pomme Granny, de poire Conférence accompagnées d'une touche acidulée de fruit de la passion.

L'équilibre de bouche est remarquable, avec une gestion de l'élevage particulièrement juste, qui vient assouplir une matière naturellement tendue et longiligne. On aime l'énergie qui se dégage du vin, mêlant les saveurs de fruits blancs, de citron confit et une nette dimension saline qui excite nos papilles et nous fait saliver.

Après un séjour de 3 ans dans votre cave, ce Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes vous régalera pour accompagner une sole grillée servie avec un beurre citronné ou des noix de Saint-Jacques snackées sur un jus au cerfeuil. Une réussite !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Frais, raffiné : fleur de citronnier ou d'amandier, acacia, verveine, thé vert et zeste de citron. Une nuance anisée de cerfeuil, un voile crayeux, poudré, pomme Granny, poire Conférence, une touche acidulée de fruit de la passion.

Bouche : Un équilibre remarquable avec une gestion de l'élevage particulièrement juste, qui vient assouplir une matière naturellement tendue et longiligne. Belle énergie, finale sur les fruits blancs et le citron confit au sel

Accords mets-vins : Des "camarones" cuits à la plancha, beurre aux herbes et aux zestes. Dos de cabillaud rôti parsemé de quelques zestes de citron vert. Sole grillée.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique