

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2021



Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer pour la première fois ce Chassagne-Montrachet que Thibault réservait jusque-là à une poignée de clients à l'export.

Un vin complexe et équilibré qui assemble très habilement les raisins de trois parcelles complémentaires. Il y a d'abord Les Charrières, un climat tout proche du finage de Puligny, qui offre des sols assez profonds et riches en argile, qui vont donner au vin une belle densité de bouche. Les vignes ont été plantées entre 1960 et 1986.

Plus au Sud du finage, Thibault exploite également une vigne d'une quarantaine d'années sur l'excellent terroir des Chaumes, situé juste à côté du 1^{er} Cru Boudriotte. Le substrat est ici bien plus calcaire, constellé de petits cailloux, gage d'une certaine finesse et d'une imprégnation minérale intéressante pour le vin. Enfin, au cœur du village, il assemble les raisins d'une vigne d'une dizaine d'années, sur le lieu-dit des Lombardes aux sols plus sableux.

Pour ce Chassagne-Montrachet aux nobles origines et plein de nuances, Thibault adopte les mêmes conditions d'élevage que pour ses crus, en fûts de 228 et 350 litres, intégrant moins d'un tiers de bois neuf.

Découvert en octobre dernier, ce Chassagne-Montrachet nous a emballé par son bel équilibre entre son fruits expressif, finement acidulé, et sa matière ample aux contours sensuels. Gourmand mais imprégné de sol, avec ses notes de pierre à fusil, il déploie ses arômes de pêche blanche, de tarte au citron meringué, de poudre d'amande et de coulis de poire, mâtinés de quelques épices et herbes aromatiques, autour de la noix de muscade, d'une touche de vanille, de la baie de genièvre mais aussi de nuances de cerfeuil, de sauge et même de romarin.

Même sensation de justesse en bouche : le volume et la concentration de l'entame, pleine de saveurs de fruits à noyau, s'équilibrent avec une belle énergie acidulée, rafraîchissante, soutenue par une pointe d'agrumes. Doté d'une bonne persistante, ce Chassagne-Montrachet a tout pour vous convaincre et vous régaler, après quelques années de cave pour accompagner un risotto aux fruits de mer ou un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Charmeur, harmonieux : pierre à fusil, pêche blanche, tarte au citron meringué, poudre d'amande et coulis de poire, quelques épices et herbes aromatiques, autour de la noix de muscade, de la vanille, de la baie de genièvre. Cerfeuil, sauge et romarin

Bouche : Le volume et la concentration de l'entame, pleine de saveurs de fruits à noyau, s'équilibrent avec une belle énergie acidulée, rafraîchissante, soutenue par une pointe d'agrumes. Belle persistance

Accords mets-vins : Un risotto aux fruits de mer ou un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc. Comté fruité ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 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