

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2019 - blanc



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 pierreuse tout à fait caractéristique.

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 vignerons !) ont su parfaitement canaliser le caractère solaire et concentré du millésime et nous en livrer une interprétation magistrale d'équilibre et de subtilité.

Le nez se déploie avec grâce, par touches successives. D'abord les noisettes et amandes grillées, puis des fleurs blanches délicates, aériennes, accompagnées de la fraîcheur anisée du cerfeuil. Des notes gourmandes et sensuelles s'élèvent maintenant du verre, sur la poire bien mûre, la prune mais aussi le nougat et le pralin. Peu à peu, l'ossature minérale du vin s'affirme : on pense à des graviers et du sable mouillés par une pluie d'été. Plus il s'aère, plus le vin offre un profil tonique, sur le citron, le poivre blanc et le gingembre, complétés d'une touche d'herbes fines. Avant un retour de cette note de pierre à fusil caractéristique... Quel voyage !

L'équilibre est tout aussi remarquable en bouche, où le fruit charnu et expressif est parcouru d'une superbe acidité, mûre et expressive. On se délecte de saveurs de poire, de prune, de goyave et d'anone, complétées

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de cette dimension tonique qui s'incarne dans des évocations d'orange amère et de kumquat. La longue finale, saline et tendue, marie parfaitement le fruit, le sol et un élevage « haute-couture ».

Nous vous invitons à faire preuve d'un peu de patience avant de profiter pleinement de ce magnifique Premier Cru En Cailleret : il vous régalerait dans 5 ans en association avec la chair délicate d'une barbie ou de quelques langoustines, accompagnées d'une mousse de céleri.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Complexe et étagé : noisettes et amandes grillées, fleurs blanches délicates, fraîcheur anisée du cerfeuil, poire bien mûre et prune, nougat et pralin, graviers et sable mouillés, citron, poivre blanc et gingembre. Une touche de pierre à fusil

Bouche : Fruit charnu et expressif, parcouru d'une superbe acidité, mûre et expressive. Des saveurs de poire, de prune, de goyave et d'anone, complétées de cette dimension tonique d'orange amère et de kumquat. Longue finale saline et tendue.

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de bar, sashimis. Plus tard, Saint-Jacques ou langoustines rôties, filet de barbeau accompagné d'une mousse de céleri...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032 au moins

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique