

Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2020 - blanc



Ce Bourgogne de très haute tenue met bien évidemment en lumière l'ancrage familial et les terroirs de Chassagne-Montrachet. Issus de 3 petites parcelles qui totalisent moins d'un hectare, il met à l'honneur les bas de coteau du célèbre village, là où les sols sont un peu plus profonds et argileux. Pour autant, la roche calcaire n'est jamais très loin...

Les vignes ont une bonne vingtaine d'années en moyenne, les plus anciennes ayant été plantées en 1988 : elles sont cultivées en suivant scrupuleusement une approche biologique et bio-dynamique. Comme pour ses meilleurs crus, Thibault fait le choix d'un élevage en fûts et demi-muids, intégrant moins d'un quart de bois neuf, pendant un an.

Passée une noble réduction, aux accents finement grillées d'amande et de sésame torréfiés, on entre dans le vif du sujet : une belle sensation de fraîcheur s'installe, sur des notes subtiles et chlorophylliennes de chèvrefeuille et de tilleul, de jeunes pousses, de cerfeuil complétées d'une nuance mentholée. La sensation d'énergie qui se dégage du vin est soulignée par les évocations d'agrumes, autour du zeste de citron vert, du sorbet au citron et du pamplemousse. Le fruit est splendide d'éclat et de pureté, dominé à ce stade par la pomme Granny, la Reinette et la pêche blanche.

Dès l'entame de bouche, le vin se montre à la fois charnu, expressif et tendu : les saveurs d'agrumes, accompagnées d'une belle acidité juteuse et rafraîchissante, accompagnent un cœur de bouche au fruité enveloppant, autour des quartiers de pomme juste coupés et des fruits à noyau. On adore cette matière à la fois souple et très active en bouche, une matière vivante, en mouvement, dont la tension ne cesse d'exciter chaque papille.

La douceur fruitée de la finale, tout comme sa vivacité chatoyante et son allonge, nous enchantent. Imparable et indispensable.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complet, élégant : amande et sésame torréfiés, chèvrefeuille et tilleul, jeunes pousses, cerfeuil, une nuance mentholée, zeste de citron vert, sorbet au citron et pamplemousse, pomme Granny, Reinette et pêche blanche.

Bouche : Charnue, expressive et tendue : les saveurs d'agrumes, avec une belle acidité juteuse et rafraîchissante, accompagnent un cœur de bouche au fruité enveloppant, autour des quartiers de pomme juste coupés et des fruits à noyau. Belle tension finale

Accords mets-vins : Gougères, toasts au saumon fumé. Dos de cabillaud rôti parsemé de quelques zestes de citron vert. Sole grillée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique