

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2020 - blanc



Le climat En Cailleret, qui tire son nom de « caille », mot très ancien qui désignait des terrains caillouteux, 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 pierreux.

Le Domaine exploite deux parcelles, plantées au début des années 1980, l'une plutôt en haut de coteau, sur un sol mince et caillouteux, 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 couverts végétaux en hiver et des « tisanes » protectrices ou autres préparations dynamisantes.

Ce « Cailleret » nous montre de bien belle façon que les grands terroirs (et les bons vignerons !) ont produit en 2020, sur ce millésime pourtant solaire, une grâce, une fraîcheur et une énergie absolument prodigieuses.

Le nez s'ouvre progressivement dans un registre à la fois tonique et délicat, mêlant la pierre frottée, la poudre d'amande, le tilleul et le jasmin, une note finement anisée, le citron et l'orange amère. Au fil de l'aération, la belle maturité du fruit s'affirme sur des nuances gourmandes de poire et de pêche blanche beurrée, complétées d'une touche de nougat. Peu à peu, l'ossature minérale du vin s'affirme : on pense maintenant à des graviers et du sable mouillés par une pluie d'été, mais aussi à des embruns salins. La précision de définition est remarquable.

Tout comme l'équilibre en bouche : ample, riche en extraits secs mais svelte, le vin fait tourner de minuscules éclats de roche autour d'un noyau fruité bien mûr et séveux. On se délecte de saveurs de poire, de prune jaune et de goyave, complétées de fins amers stimulants évoquant l'écorce d'orange ou de kumquat. La longue finale, saline, tendue, marie

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parfaitement le fruit et le sol.

S'il est déjà expressif et avenant, nous vous invitons néanmoins à faire preuve d'un peu de patience avant de profiter pleinement de ce Premier Cru En Cailleret particulièrement savoureux et élancé : il vous réglera dans 5 ans en association avec la chair délicate d'une barbue ou de quelques langoustines, accompagnées d'une mousse de céleri.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Tonique, raffiné : pierre frottée, poudre d'amande, tilleul et jasmin, une touche finement anisée, citron et orange amère, poire et pêche blanche beurrée, une touche de nougat, gravier et sable mouillés, embruns.

Bouche : Ample, riche en extraits secs mais svelte, de minuscules éclats de roche tournoient autour d'un noyau fruité mûr et séveux. Des saveurs de poire, de prune jaune et de goyave, complétées de fins amers stimulants écorce d'orange et kumquat. Longue finale

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique