

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2021 - 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 profils sensiblement différents, 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.

Malheureusement, en 2021, ce terroir a été très touché par le gel, surtout dans sa partie haute où les vignes sont sensiblement plus jeunes. Les vieilles vignes de la partie basse ont su faire preuve d'une plus grande résilience. Au final, les rendements étaient amputés de près des trois quarts par rapport à une récolte normale...

Quel dommage, se dit-on, quand on découvre ce 1^{er} Cru Cailleret qui combine une intensité minérale phénoménale avec un fruit lumineux, rayonnant. Le nez s'ouvre progressivement dans un registre à la fois tonique et gourmand, mêlant la pierre frottée, la poudre d'amande, le tilleul et le jasmin, une note finement citronnée. Au fil de l'aération, la belle maturité du fruit s'affirme sur des nuances gourmandes d'amandine aux poires, de tarte normande aux pommes, 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 mouillé, mais aussi à des embruns salins. La précision de définition est remarquable.

Une salinité qui structure une bouche longiligne et fuselée. On ressent la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

densité et la grande concentration du fruit, mais le tout reste svelte, toujours en mouvement, tendu par une arête minérale aux contours particulièrement nets. On se délecte de saveurs de fruits blancs, de goyave et d'amande, relevées d'amers stimulants évoquant l'écorce d'orange ou de kumquat. La longue finale saline voit triompher le sol.

S'il est déjà expressif, 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 régalerà dans 5 ans en association avec la chair délicate d'une barbue ou de belles langoustines du Guilvinec, accompagnées d'une mousse de céleri.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Tonique, gourmand : pierre frottée, la poudre d'amande, le tilleul et le jasmin, une note citronnée, amandine aux poires, tarte normande aux pommes, pêche blanche beurrée, nougat. Gravier et sable mouillé. Embrun salin.

Bouche : Fuselée, longiligne, densité et concentration du fruit tendues par une arête saline aux contours effilés.

Des saveurs de fruits blancs, de goyave et d'amande, relevées d'amers stimulants d'écorce d'orange ou de kumquat et d'une touche de sel

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 :
Entre 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique