

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2015 - blanc



Le climat des Caillerets, d'où est issu ce superbe premier cru, compte parmi les meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Situés 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 sol un peu plus riche et profond. L'assemblage de la production de ces deux parcelles, au profil sensiblement différent, contribue à donner au vin un superbe équilibre entre densité de la matière et minéralité hors-norme.

Inspiré par la bio-dynamie et soucieux de coller au plus près de l'expression du terroir, Thibaut Morey-Coffinet a depuis plusieurs années opté pour un travail du sol, de la vigne et du raisin méticuleux et particulièrement respectueux du vivant. Ici, point de chimie, mais des « tisanes » protectrices ou autres préparations dynamisantes.

Sur ce splendide millésime 2015, le vin présente d'ores et déjà une aromatique ample et très expressive, où le fruit et les épices ont toute leur place. Le nez séduit immédiatement avec ses superbes notes fumées, très « pierre à fusil », accompagnées de fruits blancs (poire, pêche), de zeste d'orange, d'une pointe de fenouil, de noisette fraîche et de belles notes florales évoquant le chèvrefeuille et le jasmin.

La bouche est pleine et concentrée, délicieusement charnue et veloutée, mais la fraîcheur et la trame minérale évitent toute lourdeur et étirent le vin dans une longue finale sur un fruit resplendissant et une salinité revigorante.

Ce Premier Cru En Cailleret est déjà particulièrement savoureux et ne le sera que plus d'ici 5 ans. Un grand vin, élégant et sensuel, gourmand et corsé, pour de la haute gastronomie !

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Pierre à fusil. Notes florales (jasmin, chèvrefeuille). Fruits blancs, pêche. Fraîcheur du gingembre et de l'orange. Noisette fraîche. Pointe de fenouil.

Bouche : Puissant et velouté en attaque, puis tension minérale. Saveurs lactiques et grillées. Miel, mimosa. La finale se développe sur un beau fruit, de l'orange amère et une fraîcheur calcaire.

Accords mets-vins : Queue de lotte ou Saint-Jacques rôties. Plus tard, des plats plus beurrés : sole meunière, truite aux amandes, risotto aux artichauts...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable aujourd'hui (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Bio et Biodynamie