

Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2022 - 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 entre 10 et 40 ans, les plus anciennes ayant été plantées au milieu des années 1980 : elles sont cultivées en suivant scrupuleusement une approche biologique et biodynamique. En 2022, elles ont bien résisté aux périodes de sécheresse et de forte chaleur de l'été, le système racinaire ayant su puiser dans les argiles profondes l'humidité et les nutriments nécessaires. Thibault a fait le choix de clôturer ses vendanges avec ces vignes. Les rendements étaient satisfaisants et les équilibres des raisins juste parfaits, affichant des degrés d'alcool potentiels autour de 13°.

Comme pour ses meilleurs crus, Thibault privilégie un élevage en fûts et demi-muids, intégrant moins d'un quart de bois neuf, pendant un an. Des contenants complétés cette année par quelques jarres en grès.

Le nez nous plonge dans un univers élégant et raffiné, qui nous tire presque du côté de Puligny-Montrachet. Il s'ouvre sur des notes délicates de poire juteuse et de pêche blanche, d'orange, de clémentine et de citron jaune, de feuilles fraîches de menthe et de verveine. La sophistication de sa dimension florale nous renvoie vers les fleurs du verger, le muguet à peine ouvert et le frésia. Charmeur et raffiné, le vin explore ensuite un univers plus minéral, mais tout aussi diaphane et subtil : on pense à un sable fin, à une poussière de marbre et à une évocation tendre de coquille d'œuf.

Par contraste, la bouche, puissante et charnue, nous replonge bien au cœur de Chassagne-Montrachet, porteuse de cette empreinte empyreumatique et épicée typique du célèbre finage. La matière, pleine mais très active sur le palais, déploie des saveurs franches de prunes vertes et jaunes, relevées de poivre vert, de cardamome ou de piment d'Espelette. Le poivre Sichuan, avec ses accents mentholés, n'est pas loin. On aime aussi l'énergie des agrumes, autour de la mandarine et du citron confit, qui contribuent à exciter nos papilles. Résolument « yang », l'intensité et la persistance de la finale sont franchement rares à ce niveau, portées par des notes dynamiques de safran et de poivres lointains.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

S'il est déjà très expressif, ayant parfaitement digéré son élevage, nul doute que ce Bourgogne se magnifiera encore après quelques années de cave. Il vous régalerait alors sur des noix de Saint-Jacques snackées au beurre d'agrumes, accompagnées d'une fricassée de girolles, mais aussi une sole Meunière, ou encore un suprême de volaille aux champignons et à la crème. Plus tard encore, la blanquette de veau est toute indiquée.

C'est un modèle du genre, imparable et indispensable.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés



Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Élégant, raffiné : poire juteuse, pêche blanche, orange, clémentine, citron jaune, feuilles fraîches de menthe et de verveine, fleurs du verger, muguet, frésia, sable fin, poussière de marbre, coquille d'œuf.

Bouche : Puissante, charnue, empyreumatique et épicée, matière pleine, active, prunes vertes et jaunes, poivre vert, cardamome, piment d'Espelette, poivre Sichuan, la mandarine et le citron confit excitent les papilles. Longue finale intense poivrée et safranée.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques snackées au beurre d'agrumes, accompagnées d'une fricassée de girolles, mais aussi une sole Meunière, ou encore un suprême de volaille aux champignons et à la crème. Plus tard encore, une blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique