

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2022 - Blanc

Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer ce Chassagne-Montrachet que Thibault réservait auparavant à une poignée de clients à l'export.

Un vin raffiné et complexe qui assemble très habilement les raisins de trois parcelles complémentaires. Il y a d'abord Les Charrières, un climat tout proche du finage de Puligny et juste au-dessous du fameux Premier Cru Vide-Bourse, qui offre des sols assez profonds et riches en argile, qui vont donner au vin une belle densité de bouche. Les vignes ont été plantées entre 1960 et 1986.

Plus au Sud du finage, Thibault exploite également une vigne d'une quarantaine d'années sur l'excellent terroir des Chaumes, situé juste à côté du 1er Cru Boudriotte. Le substrat est ici bien plus calcaire, constellé de petits cailloux, gage d'une certaine finesse et d'une imprégnation minérale intéressante pour le vin. Enfin, au cœur du village, il sélectionne également les raisins d'une vigne d'une dizaine d'années, sur le lieu-dit des Lombardes aux sols plus sableux.

Pour ce Chassagne-Montrachet aux nobles origines et plein de nuances, Thibault adopte les mêmes conditions d'élevage que pour ses crus, en fûts de 228 et 350 litres, intégrant moins d'un tiers de bois neuf.

Lors de notre dégustation des vins du millésime, en octobre dernier, ce Chassagne-Montrachet se distinguait immédiatement par la sensation de fraîcheur qu'il dégageait. Au premier nez, on embarque dans un paysage verdoyant, constellé de petites fleurs blanches aux parfums délicats. Les nuances de pollen et de miel fin s'élèvent du verre. Le fruit est tout aussi tonique, autour de l'énergie subtile du citron vert, du kiwi et de pamplemousse, de la pêche blanche et de la pomme acidulée. Au fil de l'aération, le bouquet gagne en densité : l'atmosphère s'épaissit, le fruit semble avoir gagné en maturité. Il s'est gorgé de sucre et de suc, déployant maintenant de gourmands parfums de jus de poire, de coulis de pêche et de pomelo bien mûr.

La belle maturité du fruit se confirme dans une entame de bouche généreuse mais toujours tonique, mêlant les saveurs de coulis de fruits blancs, avec le rebond acidulé du kiwi et du citron vert. On reconnaît aussi le coing. Des notes d'amande fraîche et de marmelade d'orange amère apportent peps et rebond au milieu de bouche, tout comme cette dimension délicatement épicée qui s'affirme très progressivement autour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes



de la cardamome, de la baie de genièvre ou du poivre vert. Moins empyreumatique que le Bourgogne, ce Chassagne-Montrachet d'énergie et de finesse offre un profil subtil. Sa finale aux accents de zeste d'agrumes, de poivre blanc, de gingembre et de sauge, promet des lendemains qui chantent.

Un vin à encaver au moins 3 ou 5 ans avant de le servir sur un sandre rôti, un sukiyaki de poissons et crustacés ou une raie au beurre noir.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Frais, gourmand : fleurs blanches, pollen, miel fin, citron vert, kiwi, pamplemousse tout juste cueilli, pêche blanche, pomme acidulée, jus de poire, coulis de pêche et de pomelo bien mûr.

Bouche : Généreuse mais toujours tonique, saveurs de coulis de fruits blancs, rebond acidulé du kiwi, du citron vert, du coing, amande fraîche, marmelade d'orange amère, cardamome, baie de genièvre, poivre vert. Finale acidulée et épicée

Accords mets-vins : Sur un sandre rôti, un sukiyaki de poissons et crustacés ou une raie au beurre noir.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique