

Domaine Morey-Coffinet - Ladoix - 2022 - blanc

Gros coup de cœur pour cette nouvelle cuvée : voici, pour nous, le plus beau Ladoix dégusté depuis bien longtemps, un modèle d'équilibre, d'intensité et de profondeur, balançant harmonieusement entre énergie et sensualité. Vous ne pouvez pas passer à côté !

Il faut dire que ce vin est particulièrement bien né : les vignes d'une trentaine d'années et cultivées en Bio, occupent une position de haut de coteau, dans le prolongement direct du Premier Cru Les Bréchons et du climat des Mourottes en Grand Cru Corton-Charlemagne. Si l'exposition tourne ici vers l'Est, le substrat y est de même nature, mélange de marnes blanches et d'argiles. Une combinaison qui donne un jus à la fois profond, sensuel dans sa texture, et parcouru d'une belle fraîcheur incisive, aux accents de zestes d'agrumes.

Côté vinification et élevage, Thibault privilégie pour ce Ladoix, comme pour ses crus, de grandes barriques de 350 litres. Dès le premier nez, il se dégage du vin une superbe impression de fraîcheur et d'énergie : on pense à une nature en pleine renaissance printanière, à des jeunes pousses gorgées de chlorophylle, à des frondaisons après la pluie et aux fleurs du verger.

Le fruit resplendit, à peine cueilli et encore gorgé de suc, autour de la poire Passe-Crassane, de la pomme Reinette, du coing et de l'abricot, mais aussi des amers fins et toniques de l'orange Outspan et du zeste de mandarine. Au fil de l'aération, les parfums se montrent de plus en plus gourmands : la douceur du beurre et du miel précède de succulentes évocations de madeleine et de quatre-quarts.

On retrouve en bouche cette maturité absolument parfaite du fruit : on se régale du jus épais d'une poire, des saveurs d'une pomme caramélisée ou d'une orange confite. Puis viennent l'ananas et la mangue, c'est un festival de saveurs que viennent relever une myriade d'épices, entre safran, piment, cumin et poivre Sichuan. Une telle complexité pour un « simple » Ladoix nous laisse sans voix ! Et que dire de sa longue finale, délicatement empyreumatique, en expansion permanente : c'est un modèle du genre.

Incontestablement, Thibault Morey révèle ici un grand terroir, à découvrir d'urgence !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés



Domaine Morey-Coffinet - Ladoix - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Printanier puis gourmand : fraîcheur et énergie printanière, jeunes pousses, frondaisons après la pluie, fleurs du verger, poire Passe-Crassane, pomme Reinette, coing, abricot, orange Outspan, zeste de mandarine, beurre, miel, madeleine, quatre-quarts.

Bouche : Maturité parfaite du fruit, jus épais d'une poire, saveurs d'une pomme caramélisée ou d'une orange confite, ananas, mangue, myriade d'épices (safran, piment, cumin, poivre Sichuan). Longue finale, délicatement empyreumatique, en expansion.

Accords mets-vins : Une escalope de veau milanaise servie avec des gnocchis à la crème de parmesan, une blanquette de volaille ou une lotte au safran. Langres, époisses ou Brie de Meaux



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ladoix

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique