

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2022 - blanc

Nous tenons là une rareté absolue : un des premiers crus les plus confidentiels de Chassagne-Montrachet et les plus recherchés (avec Dent de Chien et Blanchot-Dessus) par toute la planète des amateurs de grands blancs bourguignons. Il faut dire qu'il porte en lui tous les marqueurs du « collector » ! D'autant que sur ce terroir très caillouteux, aux sols arides, la sécheresse de l'été n'a pas permis aux raisins de beaucoup grossir : les rendements y furent parmi les plus petits de la récolte 2022.

Mais revenons un instant sur la noblesse de ses origines : tout petit par la taille parmi les premiers crus de Chassagne, comptant au total moins d'un hectare planté, En Remilly est niché tout contre le célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet. Présentant la singularité d'être orienté au Sud, juste au-dessus du Grand Cru, il partage avec lui le même substrat mince et très caillouteux qui va lui donner cette texture fuselée et cette minéralité scintillante absolument fascinante.

Seuls 6 vigneron ont la chance d'exploiter ce cru d'exception. Pour notre plus grand plaisir, Thibault Morey fait partie de ces heureux élus : il y exploite une micro-parcelle de vieilles vignes de 70 ans, sur une dizaine d'ares à peine.

Ce qui frappe immédiatement lorsque l'on découvre cette cuvée mythique, c'est la dimension caillouteuse et fumée qui jaillit immédiatement du verre, sur des notes de pierre à fusil, de dalle de marbre. Les sols très calcaires et leurs lointaines origines coquillères s'expriment avec intensité. Mais ici, la roche ne règne pas totalement en maître : elle côtoie, après une bonne aération, une dimension florale raffinée, autour des petites fleurs blanches, mais aussi d'une sensation de fraîcheur mentholée et d'une touche tonique évoquant le bâton de réglisse. Viennent ensuite les fruits, mûrs et expressifs, gorgés de suc et d'énergie, autour de la pomme Granny, de la poire Passe-Grassane, de la goyave, de l'ananas et de la pêche de vigne. Une touche finement beurrée ajoute une once de volupté, tandis que de délicats agrumes, entre citron jaune et mandarine, se fraient un chemin dans ce bouquet subtil et complexe.

On perçoit, en outre, la concentration hors-norme, ainsi qu'une dimension résolument épicée entre baie de genièvre et poivre de Sichuan. On retrouve en bouche cette puissance fuselée, cette intensité puisée dans le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bloc de roche. Comme une matière active, en expansion permanente, le vin se propulse avec une énergie phénoménale. Son volume considérable de fruits est comme transpercé par l'énergie tellurique de la roche. La finale se resserre autour d'un noyau minéral très salin, complété de stimulantes saveurs d'agrumes confits et de poivres. C'est magnifique.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés



Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Subtil, complexe : pierre à fusil, dalle de marbre, sols très calcaires, fleurs blanches, bâton de réglisse, pomme Granny, poire Passe-Crassane, goyave, ananas, pêche de vigne, touche beurrée, citron jaune, mandarine, baie de genièvre, poivre Sichuan.

Bouche : Puissance fuselée, intensité, matière active en expansion permanente, énergie phénoménale, volume considérable de fruits traversé par l'énergie tellurique de la roche. Finale autour d'un noyau minéral très salin complété de stimulantes saveurs d'agrumes.

Accords mets-vins : Un gros bar cuit en croûte de sel, un homard rôti au beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2025 et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique