

## Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2022 - blanc

Autre climat voisin des grands crus, Blanchot-Dessus est un de ces premiers crus d'exception qui font la renommée mondiale du finage de Chassagne-Montrachet. Malheureusement, comme pour Dent de Chien, les places ici sont bien trop rares... et très chères : l'ensemble du cru compte à peine un peu plus d'un hectare de vignes !

Sa situation privilégiée, légèrement en contre-bas du mythique Montrachet, en allant vers le Sud, et sa parenté géologique avec celui-ci ainsi qu'avec le Criots-Bâtard-Montrachet tout proche, aurait d'ailleurs pu conférer au Blanchot-Dessus le statut envié de Grand Cru (sous le nom un temps envisagé de Blanchot-Bâtard-Montrachet). Le destin en a décidé autrement. De toute façon, premier ou grand cru, le plus important, c'est bien sûr le plaisir que ce terroir d'expression est capable de procurer dans le verre !

Comme ses amis Benoît et Jean-Baptiste Bachelet, Thibault exploite ici une toute petite parcelle de 6 ares, replantée voici 25 ans. Compte tenu de la puissance naturelle de ce cru (et du millésime !), le vigneron n'hésite pas pour ce cru à utiliser une bonne proportion de fûts neufs : sa densité naturelle « digère » parfaitement l'apport du bois.

Sur ce millésime mûr et concentré, c'est plutôt du côté d'un Bâtard-Montrachet que ce Blanchot-Dessus regarde : sa densité, la sensation de puissance et de profondeur qu'il dégage à ce stade n'ont rien à envier au célèbre Grand Cru. Encore compact, le bouquet se dévoile au fil de l'aération sur des notes sensuelles mêlant amandes grillées, miel de fleurs jaunes, violette, coulis de poire, pêche blanche et abricot. Quelques notes énergiques de citron confit et de pamplemousse précèdent le triomphe des épices, chaudes, intenses, autour du clou de girofle, du poivre noir et de la baie de genièvre, mâtinées d'une lointaine touche mentholée.

S'il est encore très compact en bouche et nécessitera au moins 5 ans pour commencer à se délier vraiment, on perçoit déjà une force intérieure impressionnante. Le volume est considérable, l'énergie minérale sous-jacente fascinante. Si la générosité et la concentration du fruit dominent à ce stade, l'expression des sols commence à s'affirmer, entre fine amertume de l'écorce d'agrumes et du poivre vert et une franche dimension franchement saline sur la finale.

# LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Dense, complexe et nourrissant, ce Blanchot-Dessus a clairement l'étoffe d'un Grand Cru ! Il vous emportera très loin et très haut.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés



## Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2022 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Doré, brillante

**Nez :** Sensuel et profond : amandes grillées, miel de fleurs jaunes, violette, coulis de poire, pêche blanche et abricot, citron confit et de pamplemousse, clou de girofle, du poivre noir et de la baie de genièvre, touche mentholée.

**Bouche :** Compact, un volume considérable et une énergie minérale sous-jacente fascinante. La concentration du fruit domine mais on perçoit une fine amertume évoquant l'écorce d'orange et le poivre vert ainsi qu'une franche dimension saline sur la finale.

**Accords mets-vins :** Risotto aux Saint-Jacques et truffes, barbue rôtie et son beurre blanc. Dans quelques années, des ris de veau à la crème forestière.



### Conseils de service

**À consommer :**

A partir de 2027 et jusqu'en 2042

**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