

Maison Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2022 - blanc

Si la famille Morey-Coffinet possède à Chassagne-Montrachet un patrimoine viticole exceptionnel, sur la plupart des meilleurs premiers crus du finage, Thibault Morey poursuit sa quête d'élaborer des grands blancs racés à partir d'autres terroirs d'exception de la Côte de Beaune. C'est ainsi que le domaine s'est lancé depuis 7 ans maintenant dans l'achat de raisins issus de très grands terroirs, Corton-Charlemagne, Meursault-Perrières ou encore Les Combettes à Puligny.

Bien sûr, on parle ici d'un négoce « haute-couture » : les raisins sont achetés, chaque année, aux mêmes vignerons amis, dont les Morey connaissent et approuvent depuis longtemps la qualité du travail à la vigne. Tout est ensuite vinifié et élevé au domaine, exactement de la même façon que les crus familiaux.

Ce Meursault-Perrières est issu de vignes plantées à la pointe méridionale du célèbre 1er Cru, jouxtant le finage de Puligny-Montrachet. Ici, les sols pentus, minces et très calcaires, donnent au vin une vibration minérale hors du commun.

Sur ce millésime 2022 de chair et d'énergie, ce Perrières possède tous les attributs que l'on attend de lui, avec ce supplément de fraîcheur tonique que Thibault a parfaitement su préserver sur ce millésime pourtant solaire et concentré. Si le premier nez ne manque pas de grâce florale, avec ses notes de violette, de jasmin, de muguet et d'acacia, c'est bien son empreinte minérale qui vous marque d'emblée : on plonge littéralement au cœur de la roche et de ses anfractuosités. On pense à une dalle de marbre humide, à la pierre à fusil ou au silex frotté. Une roche puissante qui rayonne au-dessus du verre. Puis, une sensation plus aérienne s'installe sur des évocations d'herbes fines (entre cerfeuil, verveine et coriandre), mais aussi de pomme Granny, de poire juste cueillie, de pêche jaune, de mandarine, de zeste de citron et de pamplemousse.

On retrouve en bouche ce magistral équilibre entre la puissance minérale, le volume considérable du fruit et une fraîcheur acidulée qui stimule nos sens. Après une entame texturée, la matière s'allonge et se met irrésistiblement en mouvement, portée par des saveurs de pulpe d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse, qui s'imbriquent avec les fruits blancs et jaunes juteux, sur la pomme Granny, la poire Conférence, la mirabelle et une touche d'ananas. C'est un pur régal ! De bout en bout, on a littéralement l'impression de « sucer le caillou », de s'imprégner de son énergie et de ses sels minéraux. L'intensité et la longueur de la finale

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sont impressionnantes. Son équilibre entre une minéralité empyreumatique, évoquant piment et pierre-ponce, et sa grâce florale est remarquable.

Une des grandes réussites du millésime chez Thibault Morey ! Nous vous invitons bien sûr à faire preuve d'un peu de patience avant d'en profiter pleinement : 5 ans est un minimum, 10 ans un idéal.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés



Maison Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais, intense et minéral : violette, jasmin, muguet, acacia, dalle de marbre humide, pierre à fusil, silex frotté, cerfeuil, verveine, coriandre, pomme Granny, poire juste cueillie, pêche jaune, mandarine, zeste de citron et de pamplemousse.

Bouche : Magistral équilibre entre puissance minérale, volume considérable du fruit et fraîcheur acidulée. Entame texturée, la matière s'allonge et se dynamise, portée par des saveurs de pulpes d'agrumes et de fruits blancs et jaunes. Finale pimentée et florale.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, bar en croûte de sel, homard cuit au bleu.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2042

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Bonne aération indispensable (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique