

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

Le climat En Cailleret, qui tire son nom de « caille », mot très ancien qui désignait des terrains caillouteux, compte parmi les meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Situé au Sud de la commune, ce coteau d'altitude (autour de 300 mètres), aux pentes prononcées, bénéficie d'un sol argilo-calcaire peu profond et pierreux.

Le Domaine exploite deux parcelles, plantées au début des années 1980, l'une plutôt en haut de coteau, sur un sol mince et caillouteux, tout proche de la roche, l'autre un peu en contre-bas, bénéficiant d'un substrat un peu plus riche et profond. L'assemblage de la production de ces deux parcelles, au profil sensiblement différent, contribue à donner au vin sa complexité et cet équilibre entre une matière ample, texturée, un bouquet fin et aérien et une trame pierreuse tout à fait caractéristique.

Inspiré par la biodynamie et soucieux de coller au plus près de l'expression du terroir, Thibault Morey a, depuis plusieurs années, opté pour un travail du sol, de la vigne et du raisin très méticuleux et particulièrement respectueux du vivant. Ici, point de chimie, mais des couverts végétaux en hiver et des « tisanes » protectrices ou autres préparations dynamisantes.

Ce « Cailleret » nous montre de bien belle façon que les grands terroirs ont produit en 2022, sur ce millésime pourtant solaire, des vins magistralement équilibrés, entre sensualité gourmande, fraîcheur et énergie.

Le nez, vertical, raffiné, s'ouvre progressivement dans un registre à la fois tonique et voluptueux. Les notes aériennes de fleurs de citronnier et d'oranger, de citronnelle et de poussière de roche accompagnent de suaves parfums d'amande douce et d'huile de noisette, de financier et de crème fouettée légèrement vanillée, de pêche blanche bien mûre et de poire Comice, de mangue, de goyave et d'abricot. L'empreinte minérale se fait aérienne, diaphane, encadrée par de stimulantes évocations de marmelade d'orange, de mandarine, de citron jaune et de pamplemousse.

On retrouve en bouche cette magnifique sensation d'équilibre : on aime sa matière ample mais dynamique, son toucher soyeux et sa gourmandise épicée. On retrouve nos fruits blancs et nos fruits à noyau (on distingue maintenant la mirabelle) traversés par un intense courant d'épices, autour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

magnum



du poivre, du piment, du safran et de la noix de muscade. Profond mais jamais opulent, le milieu de bouche se relance sur des saveurs acidulées de fruit de la passion et de kiwi, rafraîchies de notes de verveine et de bâton de réglisse. La longue finale, tendue et sapide, relevée d'une pointe de gingembre, marie admirablement le fruit et le sol.

S'il est déjà expressif et avenant, nous vous invitons néanmoins à faire preuve d'un peu de patience avant de profiter pleinement de ce Premier Cru En Cailleret particulièrement savoureux et élancé : il vous régalerait dans 5 ans en association avec la chair délicate d'une barbue, d'un Saint-Pierre ou de quelques langoustines, accompagnées d'une mousseline de céleri et pommes de terre. A moins que vous ne préféreriez des ris de veau à la crème et champignons sauvages.

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Vertical, raffiné : fleurs de citronnier et d'oranger, citronnelle, poussière de roche, amande douce, huile de noisette, financier, crème fouettée vanillée, pêche blanche, poire Comice, mangue, goyave, abricot, marmelade d'orange, mandarine, citron jaune

Bouche : Matière ample mais dynamique, toucher soyeux, gourmandise épicée, fruits blancs et fruits à noyau, intense courant d'épices (poivre, piment, safran, noix de muscade), fruit de la passion, kiwi, verveine, bâton de réglisse. Longue finale, tendue et sapide

Accords mets-vins : Dans 5 ans en association avec la chair délicate d'une barbue, d'un Saint-Pierre ou de quelques langoustines, accompagnées d'une mousseline de céleri et pommes de terre. A moins que vous ne préféreriez des ris de veau



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

à la crème et champignons sauvages.