

Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2023 - blanc



Ce Bourgogne de très haute tenue met bien évidemment en lumière l'ancrage familial et les terroirs de Chassagne-Montrachet. Issus de 3 petites parcelles qui totalisent moins d'un hectare, il met à l'honneur les bas de coteau du célèbre village, là où les sols sont un peu plus profonds et argileux. Pour autant, la roche calcaire n'est jamais très loin.

Les vignes ont entre 10 et 40 ans, les plus anciennes ayant été plantées au milieu des années 1980 : elles sont cultivées en suivant scrupuleusement une approche biologique et biodynamique. En 2023, le système racinaire a parfaitement su puiser dans les argiles profondes l'humidité et les nutriments nécessaires pour que les maturités des fruits progressent de façon régulière et homogène. Thibault a fait le choix de clôturer ses vendanges avec ces vignes, vers le 10 septembre. Les rendements étaient satisfaisants et les équilibres des raisins juste parfaits, affichant des degrés d'alcool potentiels autour de 13°.

Comme pour ses meilleurs crus, Thibault privilégie un élevage en fûts et demi-muids, intégrant moins d'un quart de bois neuf, pendant un an. Des contenants complétés par quelques jarres en grès.

Le nez impressionne d'emblée par sa richesse aromatique, le sentiment de plénitude qu'il dégage. On se régale de notes mûres et franches de pommes Boskoop ou Reinette compotées, de noisette fraîche et d'amande grillée, de zeste d'orange séché, de pamplemousse et de citron vert, de menthe fraîche, de cerfeuil, de livèche et d'une pointe de gingembre. À l'aération prolongée, le fruit s'épaissit, le bouquet se montre encore plus généreux, sensuel : on décèle maintenant la pulpe d'une mandarine bien sucrée, la confiture d'abricot et la marmelade.

La bouche, charnue, nous plonge elle aussi au cœur de Chassagne-Montrachet, porteuse de cette empreinte empyreumatique et épicée typique du célèbre finage. La matière, ample mais très active sur le palais, déploie des saveurs franches de prunes vertes et jaunes, de pomme Granny et de poire. Autant de fruits relevés de roquette poivrée, de cardamome, de verveine et d'une touche de piment séché. On aime aussi l'énergie des agrumes, autour de la mandarine, du zeste de pamplemousse et du kumquat, qui contribuent à exciter nos papilles. Plus on avance vers la finale, plus le vin se montre énergique, déployant une trame aux fins amers salivants entre écorce d'agrumes, noyau de fruit et réglisse. La finale s'étire sur une trame incisive, déclinant des poivres lointains.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

S'il est déjà très expressif, ayant parfaitement digéré son élevage, nul doute que ce Bourgogne se magnifiera encore après quelques années de cave. Il vous réglera sur des escargots de Bourgogne ou des cuisses de grenouilles en persillade, un saumon gravlax ou un tartare de thon bien relevé, mais aussi sur des noix de Saint-Jacques snackées au beurre d'agrumes, accompagnées d'une fricassée de girolles, une sole Meunière, ou encore un suprême de volaille aux champignons et à la crème.

C'est un modèle du genre, imparable et indispensable.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : riche, raffiné : pommes Boskoop ou Reinette compotées, noisette fraîche, amande grillée, zeste d'orange séché, pamplemousse, citron vert, menthe, cerfeuil, livèche, gingembre, mandarine, confiture d'abricot, marmelade.

Bouche : généreuse, charnue, empyreumatique et épicée, matière ample, active, prunes vertes et jaunes, pomme, poire, roquette poivrée, cardamome, verveine, piment séché, agrumes excitant les papilles. Longue finale incisive entre agrumes et poivres.

Accords mets-vins : escargots de Bourgogne ou cuisses de grenouilles en persillade, saumon gravlax ou tartare de thon bien relevé, noix de Saint-Jacques snackées au beurre d'agrumes avec une fricassée de girolles, sole Meunière, suprême de volaille aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique