

Maison Morey-Coffinet - Ladoix - 2023 - blanc



Gros coup de cœur pour cette cuvée : voici, pour nous, le plus beau Ladoix dégusté depuis bien longtemps, un modèle d'équilibre, d'intensité et de profondeur, balançant harmonieusement entre énergie et sensualité. Vous ne pouvez pas passer à côté !

Il faut dire que ce vin est particulièrement bien né : les vignes d'une trentaine d'années, cultivées en Bio, occupent une position de haut de coteau, dans le prolongement direct du Premier Cru Les Bréchons et du climat des Mourottes en Grand Cru Corton-Charlemagne. Si l'exposition tourne ici vers l'Est, le substrat y est de même nature, mélange de marnes blanches et d'argiles. Une combinaison qui donne un jus à la fois profond, sensuel dans sa texture, et parcouru d'une belle fraîcheur incisive, aux accents de zestes d'agrumes.

Côté vinification et élevage, Thibault privilégie pour ce Ladoix, comme pour ses crus, de grandes barriques de 350 litres. Dès le premier nez, il se dégage du vin une superbe sensation d'équilibre entre maturité et fraîcheur. On pense tout autant à de lascifs et voluptueux coulis de poire ou d'abricot, à une gelée de pomme et une pâte de fruit à l'orange qu'à la fraîcheur des herbes aromatiques, autour de la menthe ou de la coriandre, à des fleurs blanches délicates, à l'énergie du citron vert et de la mandarine. Quelques touches lactées évoquant le beurre frais et une note de madeleine ajoutent à la gourmandise du propos.

On retrouve en bouche la maturité absolument parfaite du fruit, dont le volume impressionne : on se régale du jus dense et généreux d'une poire et d'une déclinaison de pommes, la chair pulpeuse d'une orange et d'une clémentine bien sucrée, complétée d'une touche plus acidulée de rhubarbe. Les fruits sont traversés par un puissant courant épicé, particulièrement stimulant, convoquant poivre vert, poivre de Sichuan aux accents mentholés, wasabi et sel de céleri. Le citron vert n'est jamais loin, renforçant la sensation d'énergie, de tension et le rebond extraordinaire de la finale. La persistance est impressionnante, à la fois juteuse et animée d'un peu de poivre blanc et de piment d'Espelette.

Incontestablement, Thibault Morey révèle avec cet exceptionnel Ladoix un grand terroir, à découvrir d'urgence ! Un vin qui brillera après 3 ans de cave sur un haddock à l'Anglaise, un Parmentier de cabillaud. On peut aussi imaginer des escalopes milanaises servies avec des gnocchis crémeux à la sauge. Pour ceux qui l'ouvriront dans sa jeunesse, saumon Gravlax ou tartare de bar aux herbes fines et poivre rose devraient

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parfaitement lui convenir.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Coffinet - Ladoix - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : mature et frais : coulis de poire ou d'abricot, gelée de pomme, pâte de fruit à l'orange, menthe, coriandre, fleurs blanches, citron vert, mandarine, beurre frais, madeleine.

Bouche : maturité parfaite du fruit, jus dense (poire, de pommes, orange, clémentine), rhubarbe, puissant courant épicé (poivre vert et Sichuan, wasabi, sel de céleri), citron vert. Longue finale tendue sur le poivre blanc et le piment d'Espelette.

Accords mets-vins : après 3 ans, sur un haddock à l'Anglaise, un Parmentier de cabillaud. Escalopes milanaises servies avec des gnocchis crémeux à la sauge. Jeune, saumon Gravlax ou tartare de bar aux herbes fines et poivre rose.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Ladoix

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique