

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2023 - blanc



Alors qu'il le réservait, jadis, à une poignée de clients à l'export, Thibault nous fait le plaisir, depuis quelques années, de nous confier quelques flacons de ce rayonnant Chassagne-Montrachet.

Un vin raffiné et complexe qui assemble les raisins de trois parcelles parfaitement complémentaires. Il y a d'abord Les Charrières, un climat tout proche du finage de Puligny et juste au-dessous du fameux Premier Cru Vide-Bourse. Il offre des sols assez profonds et riches en argile, qui vont donner au vin une belle densité de bouche. Les vignes y ont été plantées entre 1960 et 1986.

Plus au Sud du finage, Thibault exploite également une vigne d'une quarantaine d'années sur l'excellent terroir des Chaumes, situé juste à côté du 1er Cru Boudriotte. Le substrat est ici bien plus calcaire, constellé de petits cailloux, gage d'une certaine finesse et d'une imprégnation minérale aux accents empyreumatiques et épicés. Enfin, au cœur du village, il sélectionne également les raisins d'une vigne d'une douzaine d'années, sur le lieu-dit des Lombardes aux sols plus sableux, assez légers dans leur structure.

Pour ce Chassagne-Montrachet aux nobles origines et plein de nuances, Thibault adopte les mêmes conditions d'élevage que pour ses crus, en fûts de 228 et 350 litres, intégrant moins d'un tiers de bois neuf.

Lors de notre dégustation des vins du millésime, en novembre dernier, ce Chassagne-Montrachet s'est immédiatement distingué par la sensation de fraîcheur et la belle verticalité qu'il dégageait. Au premier nez, on embarque à la fois dans un paysage de calcaire immaculé et de vallons verdoyants, en pleine renaissance printanière. La roche semble arrosée d'une eau cristalline, subtilement mentholée. De petites fleurs blanches, la violette et la lavande se mêlent à des herbes fraîches, tantôt anisées, tantôt citronnées, rappelant le cerfeuil et la citronnelle. Le fruit se montre tout aussi tonique, autour de l'énergie subtile du citron vert, du kiwi et de pamplemousse, de la pêche de vigne, de la pomme Granny ou Reinette, de la poire Comice. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, d'abord sur le poivre noir, puis sur la baie de genièvre, la cardamome verte ou le clou de girofle. On pense aussi au sel de céleri. Quelle belle complexité !

La belle maturité du fruit se confirme dans une entame de bouche particulièrement charmeuse, avec son toucher ample et soyeux : on se

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

régale maintenant de saveurs de poire Williams, de pomme d'Amour, de zeste de citron vert ou de pamplemousse. Autant de fruits relevés de notes poivrées et pimentées qui évoquent l'empyreumatisme du socle calcaire. Les fruits flambés s'associent parfaitement à une fraîcheur mentholée, en filigrane. Les épices apportent beaucoup de rebond au milieu de bouche et introduisent une longue finale, intense, fuselée, d'une remarquable précision. Un finale toute en harmonie entre fruits blancs, agrumes et épices qui nous jouent une ronde enlevée, enthousiasmante.

Un vin à encaver au moins 3 ou 5 ans avant de le servir sur des crustacés grillés ou des poissons cuits au four : on pense à de belles gambas, un homard, un bar de ligne. On imagine aussi fort bien encornets ou calamars cuits à la plancha, huîtres gratinées ou des couteaux persillés passés au four. Côté accompagnement, optez pour des goûts simples et subtils, comme des petites pommes de terre nouvelles de l'île de Ré, juste cuites à la vapeur et servies avec une crème à la ciboulette ou au cerfeuil.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : eau cristalline mentholée, fleurs blanches, violette, lavande, cerfeuil, citronnelle, citron vert, kiwi, pamplemousse, pêche de vigne, pomme Granny ou Reinette, poire Comice, poivre noir, baie de genièvre, cardamome verte, clou de girofle, sel de céleri.

Bouche : charmeuse, toucher fluide et soyeux, saveurs de coulis de fruits blancs, zeste de citron vert, pamplemousse, les fruits sont relevés de notes poivrées et pimentées. Longue finale intense et fuselée.

Accords mets-vins : dans 3 ou 5 ans, crustacés ou poissons grillés ou au four (gambas, homard, bar de ligne), encornets ou calamars à la plancha, huîtres gratinées ou couteaux persillés au four. Pommes de terre nouvelles de l'île de Ré à la vapeur ...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique