

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



Depuis plusieurs années, Thibault a choisi d'isoler les raisins de l'excellent terroir des Houillères à travers cette cuvée parcellaire de haute volée. Une cuvée racée et imprégnée par les sous-sols calcaires, toute en élégance, en verticalité énergique, en minéralité subtile aux accents fumés de silex frotté et de cendre froide.

Cet excellent terroir, à l'identité bien marquée, se situe au Nord du finage de Chassagne, à la limite de Puligny-Montrachet, à proximité immédiate des très réputés climats Vide-Bourse (classé en premier cru) et Encégnières. Il doit son nom à la présence en surface de « houille », cette tourbe témoignant du lointain passé humide de cette zone, qui, mêlée à l'argile, donne à la terre sa couleur brune voire noire par endroit. Dans ce secteur, les sols sont cependant assez minces et laissent rapidement la place à une structure plus sableuse voire caillouteuse en profondeur. Celle-ci donne au vin une tension supplémentaire qui lorgne du côté de Puligny. Thibault exploite une très belle parcelle d'un demi-hectare de très vieilles vignes, plantées au milieu des années 1950.

Comme pour les meilleurs crus du Domaine, les vignes sont bien sûr cultivées en respectant scrupuleusement les règles biologiques et biodynamiques, avec pour objectif qu'elles gagnent en vitalité, qu'elles soient en osmose avec leur environnement, et que l'intégrité du fruit soit parfaitement respectée. L'enracinement en profondeur leur permet de s'imprégner d'une minéralité énergétique, aux accents à la fois fumés et iodés, qui donne sa signature à ce Chassagne-Montrachet Les Houillères, précis, tonique et élégant !

Après un élevage d'un an en fûts et demi-muids (comprenant moins d'un tiers de bois neuf), le vin affiche dès le premier nez une fraîcheur toute printanière. On a la sensation de plonger dans une piscine naturelle creusée dans la roche, et son eau cristalline. On pense à des plantes aquatiques, à des nénuphars, des mousses humides et des algues. La pomme Boskoop ou la poire passe-Crassane sont juste cueillies et tranchées, laissant couler un jus frais. Le deuxième rideau gagne en densité, évoquant davantage des coulis de fruits blancs et de pêche, d'abricot, de prune Reine-Claude et même d'ananas. Plus tard encore, à l'aération prolongée, c'est un nouveau souffle frais, tonique, qui prend possession de nos sens : la citronnelle, la bergamote, la rhubarbe, la coriandre et des notes salines et iodées s'élèvent maintenant du verre. Quelle belle complexité ! C'est franchement exaltant.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Parfaitement cohérente, la bouche est à la fois mûre et fuselée, tendue par une intense salinité, un beau relief minéral évoquant la roche calcaire, la pierre à fusil. On retrouve nos herbes fraîches aux accents citronnés, l'énergie acidulée de la pomme Granny, des saveurs franches de poire Comice et une myriade d'agrumes, entre orange amère, pamplemousse, citron vert et kumquat. La finale plonge littéralement dans la roche et ses sels minéraux. Son intensité, sa tension sont impressionnantes. Tout comme sa persistance.

Ce Chassagne-Montrachet parcellaire possède la classe nécessaire pour sublimer, après 3 ans de cave, gambas ou langoustines flambées, barbue ou turbot rôtis, mais aussi une brandade de morue. Jeune, on ira volontiers sur des sashimis ou un saumon sauvage fumé. Un vin de très haut vol !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : exaltant et complexe :
nénuphars, mousses humides, algues,
pomme Boskoop, poire passe-
Crassane, coulis de fruits blancs
(pêche, abricot, prune Reine-Claude)
et d'ananas, citronnelle, bergamote,
rhubarbe, coriandre, notes salines et
iodées.

Bouche : mûre et fuselée, tendue par
une intense salinité (roche calcaire,
pierre à fusi), herbes fraîches aux
accents citronnés, pomme Granny,
poire Comice, agrumes. Intense finale
persistante et tendue, plongeant dans
la roche et ses sels minéraux.

Accords mets-vins : Après 3 ans de
cave, gambas ou langoustines
flambées, barbue ou turbot rôtis,
brandade de morue. Jeune, sashimis
ou un saumon sauvage fumé.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-
Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique