

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2023 - 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 légèrement 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 généreux et tonique, et une trame pierreuse tout à fait caractéristique.

Inspiré par la biodynamie et soucieux de coller au plus près 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.

Sur ce beau millésime 2023, ce « Cailleret » résolument charmeur et voluptueux nous prend par la main avec douceur et nous conduit vers des contrées luxuriantes, aux couleurs chatoyantes. Si le nez se montre d'abord un peu réservé, une agitation du verre suffit pour voir s'élever en volutes sensuelles des parfums de soupe de fruits blancs, d'abricot bien mûr, de coing et de marmelade à l'orange. Plus le vin s'aère, plus la douceur enveloppante gagne du terrain : on pense à un chausson aux pommes, à un beurre manié. Même l'empreinte minérale, subtilement fumée, affiche une certaine rondeur, évoquant davantage des galets lentement polis que l'éclat saillant d'un silex.

L'entame de bouche est large et généreuse, déployant une matière souple et savoureuse, gorgée de saveurs de pommes en coulis ou rôtie au four, de pulpe d'orange et de pomelo, de confiture d'abricot, d'une touche de citron confit. La dimension épicée vient relever cette onde fruitée, onctueuse et réconfortante. Elle apporte au milieu de bouche relief et tonicité. Le poivre Sichuan, le safran, le clou de girofle et une touche de curry viennent exciter nos papilles. Plus on avance, plus le jus nous semble pimenté. La finale, concentrée, laisse maintenant s'exprimer une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

empreinte caillouteuse et saline très salivante. L'aération fait vraiment du bien à ce très beau Cailleret qui ne cesse de gagner en complexité et en allonge.

On n'hésitera pas à le laisser reposer 5 ans en cave : il gagnera encore en profondeur et en volupté pour mieux briller sur des viandes blanches, en priorité. On pense à une blanquette de veau aux girolles, à un quasi de veau cuit à basse température, accompagné de jeunes cèpes bouchons et d'une timbale de macaroni au jus de viande et vieux Parmesan. Pour les amateurs de beaux produits de la mer, un turbot rôti et sa sauce Hollandaise devrait parfaitement convenir.

Gourmand, vous avez dit gourmand ?

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : d'abord un peu réservé, une agitation du verre suffit pour voir s'élever les parfums charmeurs et voluptueux : soupe de fruits blancs, abricot, coing, marmelade à l'orange, chausson aux pommes, beurre manié, galets polis.

Bouche : large et généreuse, matière souple et savoureuse, pommes en coulis ou rôtie, pulpe d'orange, pomelo, confiture d'abricot, citron confit, dimension épicée (poivre Sichuan, safran, clou de girofle, curry). Finale concentrée, minérale et saline.

Accords mets-vins : Dans 5 ans, une blanquette de veau aux girolles, un quasi de veau cuit à basse température, accompagné de jeunes cèpes bouchons et d'une timbale de macaroni au jus de viande et vieux Parmesan, un turbot rôti et sa sauce Hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique