

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2023 - blanc



Les bons connaisseurs des vins de ce domaine emblématique de Chassagne-Montrachet auront remarqué que cette cuvée Les Fairendes avait disparu des écrans radars depuis le millésime 2015.

A cette époque, Thibault et son père Michel avaient en effet pris la décision, toujours difficile, d'arracher l'essentiel des pieds de cette petite parcelle : les vignes très âgées n'y donnaient quasiment plus de raisins... Ne boudons pas notre plaisir après une longue attente, qui ont permis aux jeunes ceps de bien s'enraciner pour s'imprégner du terroir, de retrouver ce Premier Cru à l'identité affirmée.

Nous nous situons dans la partie septentrionale du grand secteur des Morgeots. La parcelle exploitée par Thibault compte environ un demi-hectare et occupe plutôt la partie haute du cru, juste au-dessous des fameuses Grandes Ruchottes et Grande Montagne. Ici, les sols sont plus calcaires, même s'ils restent parcourus de bancs marneux.

Les vignes bénéficient d'une culture biologique et bio-dynamique exigeante, au nom de laquelle Thibault a fait évoluer sa technique de taille, privilégiant une taille « Poussard » qui préserve mieux les flux de sève et favorise l'enracinement en profondeur. Alors qu'elles avaient un peu souffert de la sécheresse en 2022, elles ont trouvé cette année les conditions idéales pour donner de belles grappes aérées et mûres à souhait.

Millésime après millésime, cette renaissance des Fairendes nous enchante : le vin ne cesse de gagner en raffinement et en profondeur. Le premier nez nous plonge dans un univers floral particulièrement élégant et raffiné : on a l'impression d'entrer chez un fleuriste, qui viendrait d'arroser généreusement mille essences de fleurs. On reconnaît la violette, la fleur de vigne, le frésia, le muguet, le jasmin ou le lys, mais aussi les fleurs de citronnier ou de pommier. On baigne dans une ambiance de fraîcheur et de délicatesse. Graduellement, le fruit s'affirme ensuite, gourmand, autour de parfums de poire pochée, de coulis de pêche, de citron jaune. Ce sont les épices, subtiles, qui semblent faire le pont entre les fleurs et les fruits : on pense à l'essence de bergamote et la citronnelle, au poivre blanc et aux baies de Sichuan aux accents mentholés, au clou de girofle et à la baie de genièvre.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le toucher soyeux de l'entame laisse rapidement la place à l'énergie des épices qui envahissent littéralement le palais. S'ajoutent maintenant un gingembre particulièrement tonique, le bâton de réglisse, le piment d'Espelette, le Zan. Autant de notes énergisantes qui animent un fruit énergique où l'on reconnaît la pomme Reinette et, à nouveau, de nombreux agrumes comme l'orange, la mandarine, le citron d'Amalfi ou la carambole. La matière est fuselée, très active, toujours en mouvement sur les papilles et parfaitement enrobée d'un boisé subtil qui en adoucit les contours.

La sensation d'harmonie, de précision et d'énergie que ce vin dégage en permanence est admirable. Tout comme la finale, droite, précise, en avant. La longueur est spectaculaire !

Il vous réglera sur des langoustines snackées, servies sur un jus à l'estragon, mais aussi un Saint-Pierre ou une Barbue rôtie sur l'arête, accompagnée de pommes vapeur, de gnocchis ou d'une poêlée de champignons sauvages. Une réussite resplendissante.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : élégant et raffiné : violette, fleur de vigne, frésia, muguet, jasmin, lys, fleurs de citronnier ou de pommier, poire pochée, coulis de pêche, citron jaune, bergamote, citronnelle, poivre blanc, poivre Sichuan, clou de girofle, baie de genièvre.

Bouche : toucher soyeux en entame, épices énergisantes (gingembre, bâton de réglisse, piment d'Espelette, Zan), pomme Reinette, agrumes, matière fuselée, très active, toujours en mouvement, boisé subtil. Finale, droite, précise et à la longueur spectaculaire.

Accords mets-vins : Après 4 ou 5 ans de cave, langoustines snackées, servies sur un jus à l'estragon, mais aussi un Saint-Pierre ou une Barbue rôtie sur l'arête, accompagnée de pommes vapeur, de gnocchis ou d'une poêlée de champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique