

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2023 - blanc



C'est toujours un immense plaisir pour nous de pouvoir vous proposer quelques bouteilles d'un des plus recherchés Premiers Crus de Chassagne-Montrachet, un des plus élégants et complexes aussi : La Romanée, célèbre climat qui doit son nom à la voie romaine qui passait jadis, non loin de là.

Le Domaine possède et exploite une des plus belles parcelles de vieilles vignes du fameux cru, sur plus de 80 ares. Ces vignes plantées en 1957 sont bichonnées avec le plus grand soin par Thibault et son équipe. En inscrivant son action dans les principes de la biodynamie, Thibault vise avant tout à prolonger cette alchimie mystérieuse qui lie ces vieux ceps à la nature environnante, et leur permet d'en révéler, dans le fruit, toutes les nuances et l'énergie.

Ici, au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, c'est bien sûr le chardonnay qui est roi : il trouve sur ce grand terroir d'altitude, aux sols marno-calcaires, peu profonds et caillouteux, l'une de ses plus belles expressions de toute la Côte de Beaune, donnant des vins à la fois intenses, profonds et raffinés ! L'âge des vignes confère à La Romanée signée Morey-Coffinet un supplément de concentration et de puissance regardant presque, cette année, du côté d'un Bâtard-Montrachet.

La Romanée nous offre un profil à la fois serein, gracieux et sûr de sa force. On aime son premier nez plongeant immédiatement au cœur d'une roche immaculée, d'un marbre de Carrare poli par les gestes agiles du sculpteur. Encore sur la réserve, le vin s'ouvre ensuite sur des horizons sensuels où les parfums subtils de la pomme Reinette, de la poire et des fruits à noyau se mêlent à une note lactée de beurre manié, de crème au praliné, mais aussi de pêche au sirop. De cette atmosphère de quiétude, d'équilibre souverain s'élèvent ensuite des notes plus aériennes de fleurs blanches, de violette et de citronnelle. Une sensation d'harmonie règne dans ce paysage complexe, calme et voluptueux.

La bouche, au toucher délicat et soyeux, nous fait rougir de plaisir : le fruit se libère autour de succulentes saveurs de poire pochée et de pomme légèrement caramélisée, de coulis de pêche, de brugnion rôti. Les agrumes, autour de l'orange sanguine, du zeste de mandarine et du citron vert apportent de la vivacité dans ce concert de notes langoureuses évoquant maintenant la confiture de lait et la crème pâtissière. L'énergie

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

acidulée du fruit de la passion n'est pas loin. La finale intense, à l'allonge considérable, se prolonge sur une trame épicée évoquant poivre Sichuan et ras el-hanout, mais aussi les agrumes et l'expression poudrée et accrocheuse de la roche.

Ce jeune vin particulièrement bien né devra impérativement séjourner 4 ou 5 ans en cave pour révéler pleinement ses charmes. Il brillera alors sur une cuisine à la fois sensuelle et délicate : on pense à un turbot ou un Saint-Pierre rôti servi avec une sauce Hollandaise et une purée à la façon de Joël Robuchon. Autre option gagnante : un risotto à la truffe blanche ou des ris de veau à la crème et aux morilles ! Extase garantie.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets vert clair

Nez : serein, gracieux, encore sur la réserve : marbre de Carrare poli, pomme Reinette, poire, fruits à noyau, beurre manié, crème au praliné, pêche au sirop, fleurs blanches, violette, citronnelle.

Bouche : toucher délicat et soyeux, poire pochée, pomme caramélisée, coulis de pêche, brugnion rôti, orange sanguine, zeste de mandarine, citron vert, confiture de lait, crème pâtissière, fruit de la passion. Longue finale intense entre épices, agrumes et roche.

Accords mets-vins : après 5 ou 6 ans en cave, un turbot ou un Saint-Pierre rôti servi avec une sauce Hollandaise et une purée à la façon de Joël Robuchon. Autre option gagnante : un risotto à la truffe blanche ou des ris de veau à la crème et aux morilles !



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2026 et jusqu'en 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique