

Maison Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2023 - blanc



Si la famille Morey-Coffinet possède à Chassagne-Montrachet un patrimoine viticole exceptionnel, sur la plupart des meilleurs premiers crus du finage, Thibault Morey poursuit sa quête d'élaborer des grands blancs racés à partir d'autres terroirs d'exception de la Côte de Beaune. C'est ainsi que le domaine s'est lancé depuis une dizaine d'années dans l'achat de raisins issus de très grands terroirs, Corton-Charlemagne, Meursault-Perrières ou encore Les Combettes à Puligny.

Bien sûr, on parle ici d'un négoce « haute-couture » : les raisins sont achetés, chaque année, aux mêmes vignerons amis, dont les Morey connaissent et approuvent depuis longtemps la qualité du travail à la vigne, respectant les normes biologiques. Tout est ensuite vinifié et élevé au domaine, exactement de la même façon que les crus familiaux.

Ce Meursault-Perrières est issu de vignes plantées à la pointe méridionale du célèbre 1er Cru, jouxtant le finage de Puligny-Montrachet. Ici, les sols pentus, minces et très calcaires, donnent au vin une vibration minérale hors du commun.

Sur ce millésime 2023 de chair fuselée, de précision et d'énergie, ce Perrières possède tous les attributs que l'on attend de lui, avec ce supplément de fraîcheur tonique que Thibault a parfaitement su préserver sur ce millésime aux équilibres frisant la perfection. Si le premier nez ne manque pas de grâce florale, avec ses notes de fleurs du verger, de jasmin, de muguet et d'acacia, c'est bien son empreinte minérale élégante qui s'impose rapidement, autour de notes poudrées évoquant la poussière de roche. On pense aussi à une dalle de marbre arrosée d'une pluie d'été ainsi qu'à une subtile touche fumée évoquant le silex frotté. Puis, une sensation plus aérienne s'installe sur des évocations d'herbes fines tantôt anisées, tantôt citronnées, mais aussi de pomme Granny, de poire juste cueillie, de pêche jaune, de zeste de mandarine et de pamplemousse.

On retrouve en bouche ce magistral équilibre entre la puissance minérale, le volume considérable du fruit et une fraîcheur acidulée qui stimule nos sens. Après une entame texturée, la matière s'allonge et se met irrésistiblement en mouvement, portée par des saveurs de pulpe d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse, qui s'imbriquent avec les fruits blancs et jaunes juteux, sur la pomme Granny, la poire Conférence, la mirabelle et une touche d'ananas. C'est un pur régal ! De bout en bout, on a littéralement l'impression de « sucer le caillou », de s'imprégner de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

son énergie et de ses sels minéraux. L'intensité et la longueur de la finale sont impressionnantes. Son équilibre entre une minéralité empyreumatique, évoquant piment et pierre-ponce, et sa grâce florale est remarquable.

Une des grandes réussites du millésime chez Thibault Morey ! Nous vous invitons bien sûr à faire preuve d'un peu de patience avant d'en profiter pleinement : 5 ans est un minimum.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : frais, élégant et minéral : fleurs du verger, jasmin, muguet, acacia, poussière de roche, dalle de marbre mouillée, silex frotté, herbes fines anisées et citronnées, pomme Granny, poire, pêche jaune, zeste de mandarine, pamplemousse.

Bouche : magistral équilibre entre puissance minérale, volume considérable du fruit et fraîcheur acidulée. Entame texturée, la matière s'allonge et se dynamise, portée par des saveurs de pulpes d'agrumes et de fruits blancs et jaunes. Finale pimentée et florale.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, bar en croûte de sel, homard cuit au bleu.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2043

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Bonne aération indispensable (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique