

Maison Morey-Coffinet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2023 - blanc



Dès le lancement de son micro-négoce « haute-couture », Thibault rêvait de se confronter à quelques grands terroirs qui le fascinaient depuis longtemps : les Perrières à Meursault et, surtout, le célèbre Grand Cru Corton-Charlemagne.

Après avoir cherché la meilleure source d'approvisionnement, celle qui correspondait le mieux à sa philosophie à la vigne, Thibault a jeté son dévolu sur des raisins issus de vignes d'une vingtaine d'années, situées sur le flanc Est de la célèbre Colline, au-dessus du village de Ladoix. Ici, les sols assez riches en marnes grises donnent au vin densité et structure, tandis que l'exposition au levant contribue à préserver de belles acidités. Une combinaison gagnante sur ce millésime 2023 aux équilibres d'école.

Pour ce Grand Cru, Thibault a fait le choix de privilégier des barriques de 350 litres du célèbre tonnelier autrichien Stockinger. N'abusant pas du bâtonnage (il connaît d'expérience la densité et la richesse naturelle du cru), il a laissé le vin se mettre en place, tranquillement, pendant 16 mois environ dans les magnifiques caves du Domaine, creusées sous le village de Chassagne au 16ème siècle.

Le boisé subtil s'intègre déjà à merveille, au service de l'éclat des fruits frais et de la vibration minérale et épicée tout à fait typique. Comme tout Corton-Charlemagne qu'il est, ce monument en devenir est encore un peu compact, sur la réserve, et nécessitera au moins 5 ans de cave pour commencer à déployer ses ailes et s'envoler alors vers les sommets, avec la grâce et l'assurance de cet albatros si cher à Baudelaire.

Après une bonne aération, on perçoit déjà sa complexité entre fleurs blanches, violette et réglisse, éclats de noisette, des nuances de beurre frais et de crème fouettée, une pomme Granny tonique, une pêche blanche fort juteuse, des notes de citron vert, une touche fumée et de nombreuses épices, entre poivre blanc, baie de genièvre ou clou de girofle. La bouche se montre déjà remarquablement harmonieuse entre une densité considérable et une acidité savoureuse, évoquant pulpe et zeste d'agrumes. La trame se resserre au fil de la dégustation pour ouvrir sur une finale percutante, profondément marquée par les épices et la roche.

Un Grand Cru de fort belle facture, à l'énorme potentiel.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Coffinet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : encore réservé mais complexité perceptible : fleurs blanches, violette, réglisse, éclats de noisette, nuances de beurre frais et de crème fouettée, pomme Granny, pêche blanche, citron vert, poivre blanc, baie de genièvre ou clou de girofle.

Bouche : remarquablement harmonieuse, entre une densité considérable et une acidité savoureuse, évoquant les agrumes frais. La trame se resserre au fil de la dégustation pour ouvrir sur une finale percutante, profondément marquée par les épices et la roche.

Accords mets-vins : Turbot, bar, barbue. Homard, langoustine. Caviar, Truffes... des mets de fête!



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2046

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (au moins 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique