

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2016 - blanc



Le climat En Cailleret, d'où est issu ce superbe premier cru, 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 très pierreux.

Le Domaine exploite deux parcelles, plantées au début des années 1980, l'une plutôt en haut de coteau, sur un sol très mince, tout proche de la roche, l'autre un peu en contre-bas, bénéficiant d'un sol un peu plus riche et profond. L'assemblage de la production de ces deux parcelles, au profil sensiblement différent, contribue à donner au vin un superbe équilibre entre densité de la matière et minéralité hors-norme.

Inspiré par la bio-dynamie et soucieux de coller au plus près de l'expression du terroir, Thibaut Morey a depuis plusieurs années opté pour un travail du sol, de la vigne et du raisin méticuleux et particulièrement respectueux du vivant. Ici, point de chimie, mais des « tisanes » protectrices ou autres préparations dynamisantes.

Sur ce splendide millésime 2016 à la robe lumineuse, on aime, après une bonne aération, l'harmonie raffinée qui s'en dégage : acacia, pétale de rose, lys, cerfeuil, pierre à fusil, poire fraîche, pomme Reinette, une touche de banane et de mirabelle... les arômes s'enchaînent avec naturel et vivacité.

Bien que volumineuse, la bouche ravit par son élasticité : le vin ne manque jamais de finesse ni de dynamisme. Plus il s'aère, plus son volume laisse place à une sensation de pureté, de raffinement dans lequel la minéralité s'exprime sur un registre crayeux, salin et délicatement épicé. La finale est déjà très longue et sapide, mais il est évident que quelques années en cave seront nécessaires pour apprécier ce 1^{er} Cru En Cailleret à sa juste mesure.

Un grand vin, élégant et sensuel, planant, parfait sur des poissons nobles en sauce ou des ris de veau !

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineuse

Nez : Acacia, pétale de rose, lys, cerfeuil, pierre à fusil, poire fraîche, pomme Reinette, une touche de banane et de mirabelle. Gingembre, une touche anisée. Noisette. Beurre frais.

Bouche : Puissant et volumineux en attaque, puis superbe tension. Saveurs lactiques et grillées. Miel, mimosa. La finale se développe sur de beaux amers et une minéralité calcaire fraîche.

Accords mets-vins : Queue de lotte ou Saint-Jacques rôties. Plus tard, des plats plus beurrés : sole meunière, truite aux amandes, risotto aux artichauts ou aux langoustines...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique