

Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2024 - blanc



Ce Bourgogne Côte d'Or illustre une fois de plus le niveau d'exigence de Thibault Morey et sa volonté farouche de magnifier les terroirs de Chassagne-Montrachet, quel que soit leur classement. Issu de trois petites parcelles totalisant moins d'un hectare, situées en bas de coteau, ce vin met en lumière des sols plus profonds et argileux, sans jamais perdre le lien étroit avec la roche calcaire toute proche, véritable colonne vertébrale des équilibres du vin.

Les vignes, âgées de 10 à 40 ans, sont cultivées selon une approche biologique et biodynamique rigoureuse. Sur ce millésime 2024, après un printemps et un début d'été très arrosés, le retour d'un franc soleil à partir de fin juillet, sans températures excessives, a permis au raisin d'atteindre une maturité expressive, relativement tardive, tout en conservant une énergie et une fraîcheur remarquables. Comme à son habitude, Thibault a choisi de vendanger ces parcelles en fin de campagne, lorsque l'équilibre entre richesse du fruit et tension naturelle lui semblait optimal.

L'élevage, mené avec la même précision que pour les crus du domaine, combine fûts, demi-muids et quelques jarres en grès, avec une proportion très mesurée de bois neuf. L'objectif reste inchangé : accompagner la matière sans jamais la marquer, afin de laisser le fruit, le terroir et le millésime s'exprimer en toute transparence.

La robe or pâle, lumineuse, ponctuée d'un subtil reflet vert, annonce d'emblée la fraîcheur du vin. Le nez se montre expressif, dominé par une large palette d'agrumes. Le citron vert s'impose, autant la pulpe que le zeste, rejoint par l'orange, la clémentine et le kumquat. Cette trame tonique est complétée par quelques notes plus végétales et herbacées, tout aussi rafraîchissantes, autour du céleri, de jeunes pousses de sucrine, mais aussi de la sauge, d'un cerfeuil ou d'un estragon aux notes anisées. Les fruits blancs, encore en filigrane à ce stade, laissent pressentir une belle profondeur de matière.

La bouche confirme immédiatement l'ampleur et la générosité du millésime. Charnue, savoureuse, elle déploie une masse de fruit impressionnante, portée par des agrumes éclatants, citron vert, orange sanguine et pomelo, auxquels s'ajoutent la vivacité d'une pomme Granny Smith et la fraîcheur excitante du citron jaune. La rétro-olfaction est

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

particulièrement nourrissante, révélant un jus de poire délicatement citronné. Au fil de la dégustation, les épices, les herbes fines et la salinité gagnent en intensité, autour de la citronnelle, de la coriandre, de la menthe et d'un sel gemme très présent, qui structure et dynamise l'ensemble.

La finale impressionne par son intensité et sa persistance. La matière se tend, laissant apparaître des tannins parfaitement mûrs, issus du sol, qui donnent de la tenue et prolongent le vin sur une trame d'agrumes, vibrante et salivante. Puissant, expressif et parfaitement équilibré, ce Bourgogne Côte d'Or 2024 affiche une belle stature gastronomique.

Dès aujourd'hui, il trouvera naturellement sa place à table, autour de tarama, de saumon fumé, de chèvres frais ou d'un tartare de bar aux herbes fines. Après 3 ans de cave, il accompagnera à merveille des escargots de Bourgogne ou des cuisses de grenouille en persillade, mais aussi un fish and chips, un haddock à l'anglaise ou une brandade de morue.

Un Bourgogne de caractère, généreux et précis, qui dépasse largement son rang et confirme, une fois encore, la maîtrise exemplaire de Thibault Morey.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif : citron vert, orange, clémentine, kumquat, céleri, jeunes pousses de sucrine, sauge, cerfeuil, estragon. Les fruits blancs, encore en filigrane à ce stade, laissent pressentir une belle profondeur de matière.

Bouche : Ample, généreuse, charnue, savoureuse, masse de fruit impressionnante (agrume, pomme Granny Smith), rétro-olfaction nourrissante (jus de poire citronnée), épices, herbes fines et salinité intense. Finale vibrante et salivante entre tannins mûrs, agrumes.

Accords mets-vins : aujourd'hui, tarama, saumon fumé, chèvres frais ou tartare de bar aux herbes fines. Après 3 ans de cave, escargots de Bourgogne ou cuisses de grenouille en persillade, un fish and chips, un haddock à l'anglaise ou une brandade de morue.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique