

## Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2024 - blanc



Longtemps réservé à une poignée de clients à l'export, ce Chassagne-Montrachet figure aujourd'hui parmi les incontournables du domaine Morey-Coffinet. Il assemble les raisins de trois parcelles aux identités très complémentaires, offrant une lecture nuancée et complète du finage.

On retrouve d'abord l'excellent terroir des Charrières, tout proche de Puligny-Montrachet et situé sous le Premier Cru Vide-Bourse. Les sols y sont relativement profonds, riches en argile, apportant au vin sa densité de bouche et son ampleur naturelle. Les vignes, plantées entre 1960 et 1986, donnent ici des raisins charnus et expressifs.

Plus au sud, le climat des Chaumes, voisin du 1er Cru Boudriotte, repose sur un substrat bien plus calcaire, parsemé de petits cailloux, qui imprime au vin finesse, droiture et une dimension empyreumatique typiquement chassagnière. Enfin, au cœur du village, le lieu-dit des Lombardes, aux sols plus sableux et légers, contribue à affiner les contours et à apporter de la souplesse à l'ensemble.

L'élevage est mené avec la même exigence que pour les crus du domaine, principalement en fûts Stockinger de 350 litres, avec une proportion mesurée de bois neuf, toujours dans un esprit d'accompagnement discret du fruit et du sol.

La robe or très clair affiche une luminosité sobre et élégante, laissant déjà transparaître une forte présence calcaire. Le nez s'ouvre d'abord sur une expression marquée de la roche : on retrouve la craie, une arête calcaire, des cailloux évoquant le silex, accompagnés d'une sensation presque marine, évoquant algues, varech et embruns. L'empyreumatisme n'est pas encore pleinement formé mais on en devine le potentiel, comme une allumette que l'on viendrait de frotter. Le fruit se fait d'abord attendre, puis apparaît progressivement à l'aération, autour de la poire Passe-Crassane, d'un soupçon de pêche blanche et d'une pomme douce comme la Golden. Les agrumes restent discrets, avec une pointe de citron et de pamplemousse en filigrane, tandis que la perception de douceur augmente légèrement avec l'air, les fruits prenant des accents plus compotés, gorgés de suc et de soleil. L'été est de retour !

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche impressionne par son volume et sa générosité. Le fruit blanc domine nettement, décliné autour de la poire sous toutes ses formes, jus, coulis ou crème : on pense même à une panna cotta à la poire. À cette chair ample s'entrelacent le citron vert, une verveine intensément poivrée, la menthe fraîche et une trame saline particulièrement salivante. L'empyreumatisme se confirme, donnant une sensation de léger picotement sur la langue. La matière est dense, savoureuse, mais toujours tenue par une énergie interne remarquable.

La finale, pleine d'élan, conjugue avec brio empyreumatisme et sapidité. La salinité, plus nettement maritime et iodée cette fois, structure l'allonge et prolonge le plaisir des papilles. La roche calcaire s'impose clairement dans les derniers instants, faisant travailler les mâchoires et laissant une empreinte durable, droite et précise. L'ensemble affiche une grande cohérence et une vraie profondeur, annonçant un très beau potentiel d'évolution.

Ce Chassagne-Montrachet 2024 gagnera à être attendu deux ou trois ans pour accompagner de beaux poissons grillés, avant de s'épanouir pleinement sur une sole meunière. Plus tard encore, il supportera sans peine des préparations plus riches, comme un tronçon de turbot rôti nappé d'une sauce béarnaise et servi avec une purée de pommes de terre. En fin de repas, des fromages de caractère comme le Langres, le Livarot ou le Pont-l'Évêque prolongeront magnifiquement l'expérience.

Un Chassagne-Montrachet profond, minéral et racé, qui affirme avec autorité la signature Morey-Coffinet sur ce millésime.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, reflets verts

**Nez** : Minéral et charmeur : craie, silex, algues, varech et embruns, allumette que l'on vient de frotter, poire Passe-Crassane, pêche blanche, pomme Golden, agrumes discrets (citron, pamplemousse), les fruits prennent des accents plus compotés.

**Bouche** : Beau volume, générosité, poire sous toutes ses formes, citron vert, verveine poivrée, menthe fraîche, trame saline particulièrement salivante, matière dense, savoureuse, énergie interne remarquable. Finale entre empyreumatisme et sapidité.

**Accords mets-vins** : Dans 2-3 ans, beaux poissons grillés, sole meunière. Plus tard encore, un tronçon de turbot rôti à la sauce béarnaise et servi avec une purée de pommes de terre. En fin de repas, des fromages de caractère comme le Langres, le Livarot ou le Pont-l'Évêque.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération recommandée  
(2 heures en bouteille)



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Chassagne-Montrachet

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique et biodynamique