

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2024 - blanc



Depuis plusieurs années, Thibault Morey a fait le choix judicieux d'isoler les raisins du remarquable terroir des Houillères à travers cette cuvée parcellaire, devenue l'une des expressions les plus verticales et les plus tendues de Chassagne-Montrachet au domaine. Un vin profondément ancré dans le sol, à la fois élancé, précis et intensément minéral : superbe réussite en 2024 !

Le climat des Houillères se situe au nord du finage de Chassagne, à la frontière immédiate de Puligny-Montrachet, tout près des très réputés climats Vide-Bourse et Encégnières. Son nom provient de la présence en surface de « houille », cette tourbe sombre mêlée à l'argile, vestige d'un passé humide, qui confère au sol une teinte brune à noire par endroits. Toutefois, ce substrat laisse rapidement place à des structures sableuses et caillouteuses, très calcaires, garantes d'une tension verticale et d'une finesse qui évoquent clairement les vins de Puligny. La parcelle, d'un demi-hectare à peine, est plantée de très vieilles vignes datant du milieu des années 1950.

Cultivées selon les principes biologiques et biodynamiques chers au domaine, ces vignes plongent profondément leurs racines dans le socle calcaire, s'imprégnant d'une minéralité vibrante, aux accents à la fois fumés, iodés et salins. L'élevage, mené pendant un an en fûts et demi-muids avec une proportion mesurée de bois neuf, accompagne le vin sans jamais en masquer l'identité.

La robe séduit immédiatement par son éclat d'un or clair lumineux, traversé d'un reflet vert affirmé, promesse d'une grande fraîcheur. Le nez s'ouvre sur une expression calcaire raffinée, verticale et élégante : le terme ciselé prend ici tout son sens, avec la finesse d'exécution qu'il implique. Les fruits blancs s'affirment ensuite, autour d'une poire parfaitement mûre, accompagnée d'une touche de pomme et d'un raisin frais, tandis qu'une mandarine discrète se signale à l'arrière-plan. Les herbes fines dessinent ensuite un paysage aromatique subtil et printanier, entre coriandre, menthe, verveine, cerfeuil et un soupçon d'aneth, relevé par un voile délicat de poivre blanc. L'ensemble, précis, offre une grande noblesse d'expression.

La bouche confirme cette impression de maîtrise et d'énergie. Le fruit se

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

montre juteux, vivant, porté par une matière à la fois ample et tendue. On croit maintenant déceler la chair juteuse et un peu acidulée d'un abricot. Les agrumes s'affirment nettement ici, avec une dominante de citron vert et de zeste d'orange, accompagnée de mandarine et d'un pamplemousse à la belle acidité. Ces agrumes dialoguent avec les herbes fines, notamment la verveine, la menthe et la coriandre, tandis qu'une salinité bien intégrée et discète structure l'ensemble. Une pointe de wasabi et une micro touche de citronnelle ajoutent du relief et de la profondeur.

La finale est superbe de précision, d'allonge et d'énergie. Le sol s'exprime avec éclat, parfaitement fondu dans les agrumes et les herbes fines. L'empyreumatisme, finement dosé, apporte une dimension supplémentaire sans jamais alourdir le propos. La persistance, digne d'un premier cru, prolonge longuement le plaisir sur une impression de pureté et de justesse remarquables.

Déjà très accessible, ce parcellaire Les Houillères 2024 pourra accompagner des langoustines snackées servies dans un beurre clarifié à l'estragon, des coquilles Saint-Jacques à la vapeur d'algues ou, en fin de repas, un Brillat-Savarin. Après quelques années de cave, il gagnera encore en profondeur sur une barbue ou un Saint-Pierre rôtis au beurre d'agrumes, accompagnés de pommes vapeur, avant de s'épanouir pleinement sur une langouste au four nappée d'un beurre blanc citronné.

Un très grand Chassagne-Montrachet parcellaire, d'une élégance et d'une précision superbes, qui confirme le rang de ce terroir parmi les plus nobles du village.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : élégant, ciselé : expression calcaire raffinée, verticale, fruits blancs, poire mûre, pomme, raisin frais, mandarine discrète, herbes fines, coriandre, menthe, verveine, cerfeuil, soupçon d'aneth, voile délicat de poivre blanc.

Bouche : fruit juteux, vivant, matière ample, tendue, chair juteuse, acidulée abricot, agrumes (citron vert, zeste orange, mandarine, pamplemousse, verveine, menthe, coriandre, salinité bien intégrée, wasabi, citronnelle.
Finale précise, longue, empyreumatique.

Accords mets-vins : Jeune, langoustines snackées et beurre clarifié à l'estragon, coquilles Saint-Jacques à la vapeur d'algues, un Brillat-Savarin. Plus tard, barbue ou Saint-Pierre rôtis au beurre d'agrumes, pommes vapeur, langouste au four et beurre blanc citronné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique