

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2024 - blanc



Le climat En Cailleret, dont le nom provient de l'ancien mot « caille » désignant des terrains caillouteux, figure parmi les plus grands terroirs de Chassagne-Montrachet. Situé au sud du finage, sur un coteau d'altitude avoisinant les 300 mètres, il repose sur des sols argilo-calcaires peu profonds, riches en cailloux, qui confèrent aux vins leur signature minérale, à la fois dense et raffinée.

Le Domaine Morey-Coffinet y exploite deux parcelles plantées au début des années 1980. L'une, située en haut de coteau, repose sur un sol mince, très proche de la roche-mère, tandis que l'autre, légèrement plus bas, bénéficie d'un substrat un peu plus profond, donnant au vin un supplément de chair. L'assemblage de ces deux expressions complémentaires donne naissance à un cru d'une grande complexité, conjuguant ampleur de matière, finesse aromatique et empreinte pierreuse caractéristique du cru.

Fidèle à une approche biologique et biodynamique exigeante, Thibault Morey conduit ici la vigne avec un soin extrême, privilégiant le travail des sols, les couverts végétaux, protecteurs de la vie des sols et de leurs équilibres, et des préparations naturelles destinées à renforcer la vitalité de la plante et l'expression la plus juste du terroir. L'élevage, parfaitement maîtrisé, accompagne le vin sans jamais en masquer l'identité.

Sur le millésime 2024, En Cailleret se présente dans un registre plus effilé, plus introspectif que le jaillissant 2023 : il offre un raffinement remarquable. La robe, or très pâle et brillante, annonce une expression minérale nette. Le premier nez évoque immédiatement la poussière calcaire, presque crayeuse, rappelant la craie effacée d'un tableau noir. Au cœur de cette trame minérale s'épanouissent de délicates fleurs blanches largement ouvertes, libérant des parfums subtilement miellés.

Les fruits blancs apparaissent ensuite, bien mûrs, autour de la poire et de la pêche blanche, tandis qu'un soupçon d'abricot se devine à l'arrière-plan. On pense alors à des images plus sudistes, de vergers d'abricotiers et d'amandiers en fleurs. Des touches d'amande, de cannelle, puis des épices plus affirmées convoquant clou de girofle, bâton de réglisse, baie

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de genièvre et une pointe de musc viennent enrichir un bouquet d'une grande élégance. Les agrumes, dominés par l'orange et le citron jaune, restent discrets, cherchant encore leur place.

La bouche se montre raffinée et souple, portée par un jus expressif où se mêlent orange, mandarine, rhubarbe, noyau de pêche et pomme Reinette. L'énergie est bien présente, soutenue par un empyreumatisme subtil issu du sol, qui vient délicatement flamber l'orange. La matière, d'abord perçue comme retenue, se déploie progressivement.

La finale, très cohérente, offre une longue persistance sereine, le vin s'étire avec une sorte d'assurance tranquille, sûr de ses équilibres. S'il est encore un peu sur la réserve, le potentiel de ce 1er Cru En Cailleret est évident !

Après 5 ans de cave, où il aura gagné en ampleur et en profondeur, il sera alors le compagnon idéal des produits de la mer les plus fins : une nage de langoustines et de barbue parfumée à la citronnelle, une version safranée accompagnée de petits légumes nouveaux, une viennoise de sole au vieux Comté, servie avec une purée de céleri, ou tout simplement un bar de ligne cuit en croûte de sel.

Un grand Cailleret, comme une dentelle de roche, tout en retenue aujourd'hui, mais promis à une évolution de très haut niveau.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Complexe : poussière calcaire, presque crayeuse, fleurs blanches aux accents miellés, poire, pêche blanche, abricot, abricotiers et amandiers en fleurs, amande, cannelle, clou de girofle, bâton de réglisse, baie de genièvre, musc, orange, citron jaune.

Bouche : raffinée et souple, jus expressif entre orange, mandarine, rhubarbe, noyau de pêche et pomme Reinette. Energie soutenue par un empyreumatisme subtil. La matière d'abord retenue, se déploie progressivement. Longue finale très cohérente.

Accords mets-vins : Dans 5 ans, une nage de langoustines et de barbue à la citronnelle, une version safranée accompagnée de petits légumes nouveaux, une viennoise de sole au vieux Comté, servie avec une purée de céleri, ou simplement un bar de ligne cuit en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique