

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2024 - blanc



Les amateurs des vins du Domaine Morey-Coffinet se souviennent que la cuvée Les Fairendes avait disparu après le millésime 2015. À l'époque, Thibault et son père Michel avaient fait le choix courageux d'arracher l'essentiel de cette petite parcelle, les très vieilles vignes ne produisant quasiment plus de raisins. Il aura fallu du temps, de la patience et un travail de fond pour que les jeunes ceps, replantés voici 10 ans, s'enracinent profondément et s'imprègnent pleinement de ce terroir exigeant.

Nous nous situons dans la partie septentrionale du vaste secteur des Morgeots, sur environ un demi-hectare, dans la partie haute du Premier Cru, juste sous les Grandes Ruchottes et la Grande Montagne. Ici, le sol se montre nettement plus calcaire que dans d'autres secteurs du cru, mais reste parcouru de puissants bancs marneux, qui apportent densité, structure et une profondeur tellurique marquée aux vins.

Conduites selon des principes biologiques et biodynamiques stricts, les vignes bénéficient d'un travail du sol et d'une taille adaptée, notamment la taille Poussard, favorisant la circulation de la sève. Alors qu'ici, les vignes ont souvent souffert de la sécheresse sur les derniers millésimes, elles ont trouvé en 2024 des conditions favorables pour donner des raisins mûrs, concentrés et parfaitement sains.

Le style du vin évolue sensiblement cette année. La millésime 2024 assume une lecture plus charnelle du cru, d'une envergure et d'une profondeur assez impressionnantes. La robe, d'un or nettement plus soutenu, reflète d'emblée la densité du propos.

Le nez s'ouvre sur une sensualité assumée, très gourmande, avec des notes de crème anglaise, de cire, de beurre fondu, d'huile de noisette et de lait d'amande. Les fruits jaunes dominent clairement : la mangue, la pêche jaune, la confiture de mirabelle s'acoquine avec quelques succulentes notes d'orangette, de pâte de fruit aux agrumes et un coulis de poire Williams. Les épices apportent une touche orientalisante raffinée, entre noix de muscade, safran et poivre de Sichuan. En filigrane, l'empreinte des argiles et des marnes calcaires se fait sentir, soulignant

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cette impression de densité et de profondeur qui ne nous quitte pas.

La bouche impressionne immédiatement par son ampleur et son volume. La matière est nappante, avec son gras sec, presque difficile à déplacer tant elle emplit le palais. Les fruits se font cependant plus blancs qu'au nez, autour de coulis de pomme et de poire, enrichis de coing et d'un soupçon de prune jaune. Les épices montent en puissance, sur une déclinaison de poivres et une touche de piment d'Espelette. Un empyreumatisme constant enveloppe le fruit, lui donnant des accents flambés, faisant évoluer par moments les saveurs vers la pêche jaune et la mangue rôties.

La puissance de la finale impressionne, tout comme sa persistance. C'est un vin épaulé, construit pour durer. Une garde d'au moins 5 ans lui permettra de se délier. À maturité, il s'imposera naturellement à table sur des viandes blanches de caractère : un rôti de veau Orloff accompagné de cèpes, une côte de veau épaisse cuite au sautoir avec un jus réduit au cerfeuil, une blanquette de volaille de Bresse aux girolles.

Un Fairendes puissant et terrien, à l'expression spectaculaire, qui montre une autre facette, résolument sensuelle et gastronomique, de ce Premier Cru de Chassagne.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : sensuel et gourmand : crème anglaise, cire, beurre fondu, huile de noisette, lait d'amande, mangue, pêche jaune, confiture de mirabelle, orangette, pâte de fruit aux agrumes, coulis de poire Williams, noix de muscade, safran et poivre de Sichuan.

Bouche : Ample et beau volume, matière nappante, gras sec, coulis de pomme et de poire, coing, prune jaune, poivres, piment d'Espelette, empyreumatisme constant donnant des accents flambés au fruit (pêche jaune et mangue rôties). Finale puissante.

Accords mets-vins : sur des viandes blanches de caractère : un rôti de veau Orloff accompagné de cèpes, une côte de veau épaisse cuite au sautoir avec un jus réduit au cerfeuil, une blanquette de volaille de Bresse aux giroldes.



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