

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2024 - blanc



C'est toujours un privilège de pouvoir proposer quelques bouteilles de La Romanée, l'un des Premiers Crus les plus recherchés et les plus élégants de Chassagne-Montrachet. Ce climat emblématique doit son nom à l'ancienne voie romaine qui traversait jadis ces coteaux, et il incarne depuis longtemps une expression particulièrement raffinée et profonde des grands chardonnays de la Côte de Beaune.

Le Domaine Morey-Coffinet y exploite une superbe parcelle de plus de 80 ares, plantée en 1957. Ces vieilles vignes, bichonnées avec une attention extrême par Thibault et son équipe, sont conduites selon les principes de la biodynamie, avec pour objectif de préserver l'équilibre du vivant et de permettre aux ceps de traduire avec justesse l'identité complexe de ce terroir marno-calcaire d'altitude, peu profond et caillouteux.

Sur ce grand terroir du sud du finage de Chassagne-Montrachet, le chardonnay trouve l'une de ses expressions les plus intenses et les plus sophistiquées. La Romanée a souvent cette capacité rare à conjuguer profondeur, puissance et élégance. Le millésime 2024 s'inscrit dans cette ambition, tout en affichant un profil encore très juvénile, qui gagnera en harmonie et en plénitude après quelques années de cave. Le potentiel est grand !

La robe, d'un or plutôt clair mais lumineux, annonce un vin d'allure et de distinction. Le nez se révèle à la fois sensuel et sophistiqué, déployant une large palette de fruits blancs et jaunes à parfaite maturité autour de la poire Comice, la pêche jaune, la nectarine, la mangue et la clémentine. À cette belle corbeille de fruits s'ajoutent des notes anisées évoquant les bonbons de Flavigny, puis une touche plus complexe d'huile de bergamote, légèrement camphrée, relevée de safran et de curry. La pêche blanche se pare d'épices orientales, entre ras el-hanout et clou de girofle, tandis que le jus d'une pomme juste cueillie s'imprègne de poivre blanc. Des notes plus enveloppante d'amande douce, de massepain et de calissons d'Aix renforcent encore la dimension gourmande et méditative du bouquet, progressivement enrichi de nuances miellées.

La bouche se montre ample, souple et savoureuse à l'attaque, portée par

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

des coulis de fruits très mûrs et généreusement épicés. La poire, intensément poivrée, côtoie une pêche jaune flambée, une mangue rôtie et une pomme au four : on en mangerait. Quelques notes végétales apparaissent en filigrane, apportant une touche chlorophyllienne rafraîchissante. À ce stade, la matière est encore un peu comprimée par la jeunesse du vin, mais elle ne demande qu'à s'épanouir.

La finale se montre tendue et étirée, portée par une belle longueur et une persistance citronnée, réchauffée par une note empyreumatique marquée, évoquant la pierre chauffée par le soleil. Le sol affine et précise la structure, mais celle-ci aura besoin d'un peu de temps en bouteille pour trouver son parfait point d'harmonie.

Un grand vin en devenir, à attendre au moins 5 ans, avant de le servir avec une escalope de saumon à l'oseille à la façon des Troisgros ou un bar au beurre blanc. Côté viandes blanches, après quelques années supplémentaires, des ris de veau aux morilles devraient lui convenir à merveille.

Un cru exigeant, au potentiel énorme, qui demandera patience et justesse d'accords pour révéler toute son envergure.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets vert clair

Nez : sensuel et sophistiqué : poire Comice, pêche jaune, nectarine, mangue, clémentine, bonbons de Flavigny, huile de bergamote, safran, curry, pêche blanche, ras el-hanout, clou de girofle, jus de pomme, poivre blanc, amande douce, massepain, calissons d'Aix.

Bouche : ample, souple et savoureuse, coulis de fruits très mûrs et épicés (poire poivrée, pêche jaune flambée, mangue rôtie, pomme au four), notes végétales rafraîchissantes. Longue finale tendue et étirée, persistance citronnée, et note empyreumatique.

Accords mets-vins : dans 5 ans, une escalope de saumon à l'oseille à la façon des Troisgros ou un bar au beurre blanc. Côté viandes blanches, après quelques années supplémentaires, des ris de veau aux morilles.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2027 et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique