

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



Nous tenons là une rareté absolue : un des premiers crus les plus confidentiels de Chassagne-Montrachet et les plus recherchés (avec Dent de Chien et Blanchot-Dessus) par toute la planète des amateurs de grands blancs bourguignons. Il faut dire qu'il porte en lui tous les marqueurs du « collector » de la côte d'Or : sensuel, tactile, profond, vibrant et pierreux !

Mais revenons un instant sur la noblesse de ses origines : tout petit par la taille parmi les premiers crus de Chassagne, comptant au total moins d'un hectare planté, En Remilly est niché tout contre le célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet. Présentant la singularité d'être orienté au Sud, juste au-dessus du Grand Cru, il partage avec lui le même substrat mince et très caillouteux qui va lui donner cette texture fuselée et cette minéralité pierreuse, empyreumatique absolument fascinante.

Seuls 6 vigneron ont la chance d'exploiter ce cru d'exception. Pour notre plus grand plaisir, Thibault Morey fait partie de ces heureux élus : il y exploite une micro-parcelle de vieilles vignes de 70 ans, sur une dizaine d'ares à peine. Des vignes aux faibles rendements, que Thibault choisit d'ailleurs de tailler court, qui donnent sur ces sols assez arides mais régulièrement travaillés des raisins petits et particulièrement concentrés.

Le nez s'ouvre sur un univers de sensualité et de gourmandise, évoquant la pâte de noisette ou l'amande grillée, l'huile de sésame, quelques épices douces parmi lesquelles on reconnaît la cannelle ou la noix de muscade, la corne de gazelle et ses parfums subtils de fleurs d'oranger, les fruits confits. L'orange et la mandarine voisinent avec la poire Williams, un succulent chausson aux pommes s'acoquine avec une touche énergisante de rhubarbe confite. Le propos s'enrichit maintenant de fragrances épicées, dans un registre d'abord frais et tonique, autour de la citronnelle, de la bergamote, du gingembre et du poivre blanc. A l'aération, le bouquet ne cesse de gagner en complexité, en profondeur : on devine maintenant quelques fleurs suaves, autour du jasmin et du lys. La roche finit par triompher, apportant son lot de notes fumées, entre pierre à fusil et âtre encore fumant. Quel voyage !

Le confort de bouche est superbe : c'est une matière ample, souple et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

déliée qui irrigue le palais avec naturel. Une vague de plaisir se soulève et déferle sur nos papilles enchantées d'une telle aubaine : on se régale de saveurs joyeusement entremêlées d'huile de bergamote, de noix de cajou, de poire, d'orange, d'ananas confit, de mirabelle, de pomelo, de compote de pomme. Une touche plus acidulée relance magnifiquement le milieu de bouche, tout comme les notes plus chaudes et épicées de wasabi, de poivre Sichuan et de piment frais. L'intensité et la longueur de la finale sont spectaculaires : la roche vibre, les épices déferlent.

Ce magnifique Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly possède la complexité, la classe et la longueur d'un Grand Cru ! Mais il faudra impérativement l'attendre quelques années (5 a minima), qu'il finisse de digérer son élevage pour se déployer dans toute la vérité et la plénitude d'un terroir d'exception.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel : pâte de noisette, amande grillée, huile de sésame, cannelle, noix de muscade, corne de gazelle, fleurs d'oranger, fruits confits, orange, mandarine, poire Williams, chausson aux pommes, rhubarbe confite, citronnelle, bergamote, gingembre...

Bouche : matière ample, souple et déliée, huile de bergamote, noix de cajou, poire, orange, ananas confit, mirabelle, pomelo, compote de pomme, wasabi, poivre Sichuan, piment frais. Finale intense et longue, entre roche et épices.

Accords mets-vins : Un gros bar cuit en croûte de sel, un homard rôti au beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2027 et jusqu'en 2042

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