

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien - 2024 - blanc



Collector absolu : voici l'un des premiers crus de Chassagne-Montrachet les plus cultes, mais aussi et malheureusement l'un des plus rares, quasiment introuvables devrait-on dire ! Sur ce minuscule finage de la Dent de Chien (à peine 65 ares au total), Thibault Morey a la chance d'exploiter une micro-parcelle de 7 ares de vieilles vignes plantées en 1973.

Le climat de la Dent de chien (dont le nom fait référence à la forme du rocher calcaire qui le surplombe) jouxte la partie haute du Montrachet : si la célèbre colline était un crâne, disons que la Dent de Chien en serait l'occiput. Une partie du climat fut d'ailleurs intégrée au mythique Grand Cru dès 1921 (avant la classification officielle de 1936).

Pourtant, géologiquement, c'est plutôt du Chevalier-Montrachet que l'on devrait le rapprocher : ici, les sols de terres brunes légères sont minces, arides, mais surtout très calcaires et caillouteux, avec une roche-mère toute proche. La végétation revêt presque un caractère « méditerranéen », entre chênes pubescents, buis et amandiers.

Pour reprendre les mots d'un autre fameux « Morey » bourguignon, Pierre Morey à Meursault, lorsqu'on lui demandait de décrire ce qu'il recherche à transmettre dans ses vins, on peut tout de suite dire que ce « Dent de Chien » a bien « la gueule de l'endroit d'où il vient » ! Ici, c'est incontestablement le sol et la roche qui donnent le « La » !

Dès le premier nez, c'est bien cette minéralité calcaire qui semble jaillir du verre sur des notes empyreumatiques et crayeuses, sur une évocation de pierre à fusil, de cendre tiède et de poudre de roche. Mais rapidement, la belle maturité et l'éclat du fruit s'imposent, sur des évocations gourmandes de fruits jaunes et de fruits à noyau. On pense à la nectarine, à l'ananas, complétés d'une touche de goyave et d'un succulent coulis de poire bien mûre. Viennent ensuite des nuances florales, à la fois raffinées et sensuelles, autour du chèvrefeuille, du jasmin et de la violette. La poésie qui s'élève maintenant du verre en volutes sensuelles nous tire effectivement du côté du Chevalier-Montrachet tout proche...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, on reste dans un univers à la fois puissant et raffiné avec une entame de bouche au toucher infiniment soyeux. Peu à peu, le vin déploie son impressionnante puissance fuselée. S'il offrait un caractère plutôt solaire au nez, il se montre particulièrement actif et tendu en bouche. Il est porté par sa minéralité épicée, il est extrêmement précis dans sa définition et énergique dans sa façon de stimuler les papilles. Il noue avec les sens et l'esprit un dialogue constant, à la fois animé et fluide. La fin de bouche est magistrale d'intensité et de longueur, oscillant sans cesse entre la gourmandise de la poire et de l'ananas, de fins amers évoquant les écorces d'agrumes et une minéralité empyreumatique, véritable signature de ce Chassagne d'exception.

Un grand vin que l'on pourra envisager de boire dans sa jeunesse, après un carafage, mais aussi dans 8 ou 10 ans.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Minéral et sensuel : pierre à fusil, cendre tiède, poudre de roche, fruits jaunes et à noyau, nectarine, ananas, goyave, coulis de poire, chèvrefeuille, jasmin, violette.

Bouche : univers puissant et raffiné, toucher infiniment soyeux, puissance fuselée, vin particulièrement actif et tendu en bouche porté par sa minéralité épicée, précis et énergique. Longue finale intense entre poire et ananas, fins amers et empyreumatisme.

Accords mets-vins : Homard grillé accompagné d'un beurre à l'estragon, Saint-Jacques à la crème truffée. Ris de veau braisés, crème d'asperges vertes et morilles.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2031 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