

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2024 - blanc



Autre climat voisin des grands crus, Blanchot-Dessus est un de ces premiers crus d'exception qui font la renommée mondiale du finage de Chassagne-Montrachet. Malheureusement, comme pour Dent de Chien, les places ici sont bien trop rares... et très chères : l'ensemble du cru compte à peine un peu plus d'un hectare de vignes !

Sa situation privilégiée, légèrement en contre-bas du mythique Montrachet, en allant vers le Sud, et sa parenté géologique avec celui-ci ainsi qu'avec le Criots-Bâtard-Montrachet tout proche, aurait d'ailleurs pu conférer au Blanchot-Dessus le statut envié de Grand Cru (sous le nom un temps envisagé de Blanchot-Bâtard-Montrachet). Le destin en a décidé autrement. De toute façon, premier ou grand cru, le plus important, c'est bien sûr le plaisir que ce terroir d'expression est capable de procurer dans le verre !

Comme ses amis Benoît et Jean-Baptiste Bachelet, Thibault exploite ici une toute petite parcelle de 6 ares, replantée voici une trentaine d'années. Compte tenu de la puissance naturelle de ce cru, le vigneron n'hésite pas pour ce cru à utiliser une proportion élevée de bois neuf, sous la forme de grandes barriques du célèbre tonnelier Stockinger : sa densité naturelle « digère » parfaitement l'apport du bois, à condition bien sûr de savoir l'attendre un peu en cave.

Sur ce millésime à la fois puissant et frais, c'est clairement du côté d'un Bâtard-Montrachet que ce Blanchot-Dessus regarde : sa densité, la sensation de puissance et de profondeur qu'il dégage à ce stade n'ont rien à envier au célèbre Grand Cru. Encore compact, le bouquet se dévoile au fil de l'aération sur des notes sensuelles mêlant amandes grillées, silex frotté, miel de fleurs jaunes, violette, coulis de poire, pêche blanche pochée et abricot. Quelques notes toniques de cédrat confit et de pamplemousse dynamisent les sensations et précèdent le triomphe des épices, chaudes, intenses, autour du clou de girofle, du poivre noir et de la baie de genièvre, mâtinées d'une lointaine touche mentholée.

S'il est encore massif en bouche et nécessitera au moins 4 ou 5 ans pour commencer à se délier vraiment, on perçoit déjà une force intérieure

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

impressionnante et de beaux équilibres. Le volume est considérable, l'énergie sous-jacente, aux accents acidulés et pierreux, est fascinante. Si la générosité et la concentration du fruit dominant à ce stade, l'expression des sols commence à s'affirmer, entre fine amertume de l'écorce de citron et une dimension franchement saline sur la finale.

Dense, complexe et nourrissant, ce Blanchot-Dessus a clairement l'étoffe d'un Grand Cru ! Il vous emportera très loin et très haut.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doré, brillante

Nez : Complexe et sensuel : amandes grillées, silex frotté, miel de fleurs jaunes, violette, coulis de poire, pêche blanche pochée et abricot, cédrat confit, pamplemousse, clou de girofle, poivre noir et baie de genièvre, lointaine touche mentholée.

Bouche : force intérieure impressionnante, beaux équilibres, volume considérable, énergie sous-jacente aux accents acidulés et pierreux, générosité et concentration du fruit dominant à ce stade, fine amertume (écorce de citron). Finale franchement saline.

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques et truffes, barbue rôtie et son beurre blanc. Dans quelques années, des ris de veau à la crème forestière.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2029 et jusqu'en 2044

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