

Maison Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2024 - blanc



Si la famille Morey-Coffinet possède à Chassagne-Montrachet un patrimoine viticole exceptionnel, sur la plupart des meilleurs premiers crus du finage, Thibault Morey poursuit sa quête d'élaborer des grands blancs racés à partir d'autres terroirs d'exception de la Côte de Beaune. C'est ainsi que le domaine s'est lancé depuis une dizaine d'années dans l'achat de raisins issus de très grands terroirs, Corton-Charlemagne, Meursault-Perrières ou encore Les Combettes à Puligny.

Bien sûr, on parle ici d'un négoce « haute-couture » : les raisins sont achetés, chaque année, aux mêmes vigneron amis, dont les Morey connaissent et approuvent depuis longtemps la qualité du travail à la vigne, respectant les normes biologiques. Tout est ensuite vinifié et élevé au domaine, exactement de la même façon que les crus familiaux.

Ce Meursault-Perrières est issu de vignes plantées à la pointe méridionale du célèbre 1er Cru, jouxtant le finage de Puligny-Montrachet. Ici, les sols pentus, minces et très calcaires, donnent au vin une vibration minérale hors du commun.

Sur ce millésime 2024 de chair fuselée, de fraîcheur et d'énergie, ce Perrières possède tous les attributs que l'on attend de lui, avec ce supplément de fraîcheur tonique que Thibault a parfaitement su préserver sur ce millésime aux équilibres frisant la perfection. Si le premier nez ne manque pas de grâce florale, avec ses notes de fleurs du verger, de jasmin et d'acacia, c'est bien son empreinte minérale élégante qui s'impose rapidement, autour de notes poudrées évoquant la poussière de roche. On pense aussi à une dalle de marbre arrosée d'une pluie d'été ainsi qu'à une subtile touche fumée évoquant le silex frotté. Puis, une sensation plus aérienne s'installe sur des évocations d'herbes fines tantôt anisées, tantôt citronnées, mais aussi de pomme Granny, de poire juste cueillie, de brugnol, de zeste de mandarine et de pamplemousse.

On retrouve en bouche ce magistral équilibre entre la puissance minérale, le volume considérable du fruit et une fraîcheur acidulée qui stimule nos sens. Après une entame texturée, la matière s'allonge et se met irrésistiblement en mouvement, portée par des saveurs de pulpe d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse, qui s'imbriquent avec les

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruits blancs et jaunes juteux, sur la pomme Granny, la poire Conférence, la mirabelle et une touche d'ananas. C'est un pur régal ! De bout en bout, on a littéralement l'impression de « sucer le caillou », de s'imprégner de son énergie et de ses sels minéraux. L'intensité et la longueur de la finale sont impressionnantes. Son équilibre entre une minéralité empyreumatique, évoquant piment et pierre-ponce, et sa grâce florale est remarquable.

Une des grandes réussites du millésime chez Thibault Morey ! Nous vous invitons bien sûr à faire preuve d'un peu de patience avant d'en profiter pleinement : 5 ans est un minimum.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Coffinet - Meursault-Perrières 1er Cru - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : fleurs du verger, jasmin, acacia, poussière de roche, dalle de marbre arrosée d'une pluie d'été, silex frotté, herbes fines tantôt anisées, tantôt citronnées, pomme Granny, poire, brugnon, zeste de mandarine, pamplemousse.

Bouche : volume du fruit considérable, fraîcheur acidulée, entame texturée, matière en mouvement, pulpe d'agrumes, fruits blancs et jaunes juteux, sels minéraux. Longue finale intense empyreumatique et florale.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, bar en croûte de sel, homard cuit au bleu.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2044

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Bonne aération
indispensable (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique