

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2018



Sur ce millésime 2018 « béni des Dieux », qui conjugue enfin qualité et maturité impeccables des fruits avec des rendements plutôt généreux, Thibaut Morey n'a pas hésité à isoler les raisins du climat Les Houillères dans cette cuvée parcellaire de haute volée !

Ce terroir, à l'identité bien marquée, se situe au Nord du finage de Chassagne, à la limite de Puligny-Montrachet, à proximité immédiate des très réputés Vide-Bourse et Encégnières. Dans ce secteur, les sols sont moins épais et argileux, plus caillouteux, donnant au vin une tension supplémentaire qui lorgne effectivement du côté de Puligny. Thibaut exploite ici une très belle parcelle d'un demi-hectare de très vieilles vignes, plantées en 1954 et 55.

Comme pour les meilleurs crus du Domaine, les vignes sont bien sûr cultivées en respectant scrupuleusement les règles biologiques et bio-dynamiques, avec pour objectif qu'elles gagnent en vitalité, qu'elles soient en osmose avec leur environnement, et que l'intégrité du fruit soit parfaitement respectée. L'enracinement en profondeur, au contact de la roche-mère, leur permet de s'imprégner d'une minéralité fraîche et intense qui donne clairement sa signature à ce Chassagne-Montrachet Les Houillères, élégant et dense !

Après un élevage d'un an en fûts (comprenant moins d'un tiers de bois neuf), le vin affiche dès le premier nez une minéralité profonde, sur le caillou frotté, la roche chaude et une touche fumée. Très vite, le bouquet déploie ce charme sensuel propre au millésime, plein d'un fruit mûr et juteux, évoquant les fruits blancs compotés, la prune et la mirabelle, accompagné de notes gourmandes de miel fin, de nougat et de crème pâtissière. La touche florale finale apporte ce je-ne-sais-quoi raffiné et aérien qui finit de nous séduire.

La bouche juteuse marque la rencontre harmonieuse des fruits blancs mûrs et charnus (on pense à la poire Comice et la poire Conférence) avec de nombreux agrumes, frais et toniques, entre citron vert, zeste de mandarine, cédrat et pulpe d'orange. Le sol imprime à la finale sa dimension épicée, empyreumatique et saline : il y a là beaucoup d'intensité, de la droiture, de l'énergie et une remarquable persistance. En bref, tout y est !

Un Chassagne-Montrachet de très haute tenue, parfaitement structuré, que l'on attendra au moins 4 ou 5 ans si l'on veut l'apprécier à sa pleine mesure. Il devrait alors vous régaler avec des feuilletés aux noix de Saint-

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Jacques ou une sole meunière.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Minéral et sensuel : caillou frotté, roche chaude et une touche fumée. Fruits blancs compotés, prune et mirabelle, des notes gourmandes de miel fin, de nougat et de crème pâtissière. Quelques fleurs blanches.

Bouche : Juteuse, beaucoup de fruits blancs mûrs et charnus (poire) et de nombreux agrumes, frais et toniques, entre citron vert, zeste de mandarine, cédrat et pulpe d'orange. Finale empyreumatique et saline, marquée par le sol.

Accords mets-vins : Gougères, saumon fumé, brochettes de gambas. Feuilletés de Saint-Jacques. Sole meunière. Comté fruité ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique