Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2019

Depuis plusieurs années, Thibault a choisi d'isoler les raisins de l'excellent terroir des Houillères pour en faire cette cuvée parcellaire de haute volée. Une cuvée racée, toute en élégance florale et en énergie minérale, verticale et imprégnée par les sols calcaires.

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 climats Vide-Bourse (classé en premier cru) 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. Thibault 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, précis et élégant !

Après un élevage d'un an en fûts (comprenant moins d'un tiers de bois neuf), le vin affiche dès le premier nez une fraîcheur printanière que l'on n'attendrait pas forcément sur un millésime plutôt solaire et concentré. Fleurs blanches, nénuphar, herbes fines juste cueillies (on pense au cerfeuil, au laurier et à l'eucalyptus) et limons humides dégagent une impression de fraîcheur que vient souligner une dimension marine d'algues et de salicornes. Puis le fruit s'installe au premier plan, gorgé de jus et de soleil, entre la pomme, la poire, la pêche blanche et la goyave.

On retrouve en bouche cette fraîcheur naturelle du vin associée à un fruit pulpeux et expressif, évoquant maintenant les poires Williams et Passe-Crassane, la pêche et la confiture de prune Reine-Claude. La matière est charnue mais très fluide, toujours en mouvement, en un mot : vivante ! La finale impressionne par sa rectitude et sa précision : imprégnée par le sol, elle stimule les papilles pendant de longues secondes avec ses accents empyreumatiques excitants et salivants.

Ce Chassagne-Montrachet, précis et expressif, possède clairement toute la classe nécessaire pour sublimer sole, barbue ou langoustines snackées. Evidemment, dans 4 ou 5 ans, il aura encore gagné en tout : plus de

profondeur, plus de densité, plus d’allonge… Toujours plus haut !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Frais et printanier : fleurs blanches, nénuphar, herbes fines juste cueillies (on pense au cerfeuil, au laurier et à l'eucalyptus) et limons humides. une dimension marine sur les algues et les salicornes. Pomme, poire, pêche blanche et goyave

Bouche : De la fraîcheur associée à un fruit pulpeux et expressif, évoquant maintenant les poires Williams et Passe-Crassane, la pêche et la confiture de prune Reine-Claude. La matière est charnue mais fluide, en mouvement. Longue finale empyreumatique

Accords mets-vins : Sole ou barbue meunière. Langoustines ou noix de Saint-Jacques juste snackées, pluches de cerfeuil, accompagnées d'une purée de céleri. Comté fruité ou brillat-savarin.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable (2 heures en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique