Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2019

Ce Bourgogne de très haute tenue met bien évidemment en lumière l'ancrage familial et les terroirs de Chassagne-Montrachet. Issus de 3 petites parcelles qui totalisent moins d'un hectare, il met à l'honneur les bas de coteau du célèbre village, là où les sols sont un peu plus profonds et argileux. Pour autant, la roche calcaire n'est jamais très loin…

La plupart des vignes ont entre 20 et 30 ans et sont cultivés en suivant scrupuleusement une approche biologique et bio-dynamique. Comme pour ses meilleurs crus, Thibault fait le choix d'un élevage en fûts et demi-muids, intégrant moins d'un quart de bois neuf, pendant un an.

Passée une noble réduction, aux accents finement grillées sur l'amande et le café torréfiés, on entre dans le vif du sujet : une belle sensation de fraîcheur s'installe, sur des notes subtiles et chlorophylliennes de jeunes pousses, de lavande, de cerfeuil et de persil plat, complétées d'une nuance iodée évoquant coquille d'huître et pince de langoustine. Les racines sont clairement allées chercher dans les sous-sols calcaires cette fraîcheur délicate. Le fruit est splendide d'éclat et de pureté, dominé à ce stade par la pomme Granny, la Reinette et la pêche blanche.

Dès l'entame de bouche, le vin se montre redoutablement expressif et salivant : les saveurs d'agrumes, entre citron jaune et pamplemousse, précèdent un milieu de bouche au fruité délié et gourmand, entre pomme Reinette et poire Comice. On est particulièrement séduit par cette matière à la fois souple et très active en bouche, une matière vivante, en mouvement, dont la tension parfaitement juste excite chaque papille.

L'intensité fruitée de la finale, sa sapidité épicée et son allonge finissent de hisser ce Bourgogne au niveau de bien des Chassagnes « Village ». On a juste envie de dire Bravo !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complet, élégant : amande et café torréfiés, des notes chlorophylliennes de jeunes pousses, de lavande, de cerfeuil et de persil plat, une touche iodée (coquille d'huître, pince de langoustine), pomme Granny, Reinette et pêche blanche

Bouche : Expressive et salivante : les saveurs d'agrumes, entre citron jaune et pamplemousse, précèdent un fruité délié et gourmand, entre pomme Reinette et poire Comice. Une matière souple, très active. Superbe tension épicée sur la finale

Accords mets-vins : Gougères, saumon fumé. Dos de cabillaud rôti parsemé de quelques zestes de citron vert. Sole grillée.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable (1 heure en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique