

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2020



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 et imprégnée par les sous-sols calcaires, toute en élégance florale et en minéralité subtile et rafraîchissante.

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. Il doit son nom à la présence en surface de « houille », cette tourbe témoignant du lointain passé humide de cette zone, qui mêlée à l'argile, donne à la terre sa couleur brune voire noire par endroit. Dans ce secteur, les sols sont cependant assez minces et laissent rapidement la place à une structure plus sableuse voire caillouteuse en profondeur. Celle-ci donne au vin une tension supplémentaire qui lorgne 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 leur permet de s'imprégner d'une minéralité fraîche aux accents de pierre mouillée qui donne sa signature à ce Chassagne-Montrachet Les Houillères, précis, tonique et élégant !

Après un élevage d'un an en fûts et demi-muids (comprenant un petit tiers de bois neuf), le vin affiche dès le premier nez une fraîcheur printanière que l'on n'attendrait pas forcément sur un millésime réputé solaire. Fleurs blanches, herbes fines juste cueillies (on pense au cerfeuil et à l'eucalyptus) mais aussi des évocations de caillou humide ou de petits galets de rivière dégagent une impression de fraîcheur que vient souligner une dimension marine évoquant algues et salicornes. Puis le fruit s'installe au premier plan, gorgé de jus et de saveurs, entre la poire, la pêche blanche, mais aussi le citron vert et une touche exotique de fruit de la passion. On perçoit, en note de fond, une délicate touche fumée.

On retrouve en bouche la belle tension du vin associée à un fruit pulpeux et expressif, évoquant maintenant les poires Williams et Passe-Crassane, la pêche et la prune verte. La matière est charnue mais gainée, toujours en mouvement, en un mot : vivante ! La finale impressionne par sa rectitude et sa précision : imprégnée par le sol, elle stimule les papilles

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pendant de longues secondes avec ses accents épicés et citronnés excitants.

Ce Chassagne-Montrachet, précis et expressif, possède clairement toute la classe nécessaire pour sublimer sole, barbue ou langoustines snackées. Un modèle d'équilibre !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Frais et printanier : fleurs blanches, herbes fines juste cueillies entre cerfeuil et eucalyptus, caillou humide et galets de rivière, algues et salicornes, poire, pêche blanche, citron vert, une touche exotique de fruit de la passion, une note fumée

Bouche : De la fraîcheur associée à un fruit pulpeux et expressif, évoquant maintenant les poires Williams et Passe-Crassane, la pêche et la prune verte. La matière est charnue mais gainée, toujours en mouvement. Finale épicée et citronnée

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 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique