

Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2021



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...

Les vignes ont une bonne vingtaine d'années en moyenne, les plus anciennes ayant été plantées en 1988 : elles sont cultivées en suivant scrupuleusement une approche biologique et bio-dynamique. Presque miraculeusement, ces vignes ont partiellement échappé au sévère épisode de gel qui a marqué le mois d'avril 2021. Au final, Thibault a réussi à obtenir ici des rendements approchant ceux du millésime précédent. Une excellente nouvelle pour les amateurs que nous sommes...

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. Des contenants complétés cette année par quelques jarres en grès.

Passée une ouverture aux accents délicatement fumés d'amande torréfiée, on entre dans le vif du sujet : une belle sensation de fraîcheur et de pureté aromatique s'installe d'emblée, sur des notes subtiles et chlorophylliennes de fleurs blanches et de cerfeuil aux accents anisés, ainsi que des évocations d'un fruit frais, plus vrai que nature, autour de la pomme Granny, de la poire, de la pêche blanche et d'un soupçon d'ananas. La sensation d'énergie qui se dégage du vin est soulignée par les évocations d'agrumes confits, entre citron vert et orange, mais aussi par quelques épices, autour de la baie de genièvre et de poivres acidulés. Au fil de l'aération, une délicieuse touche lactée apporte une dimension plus enrobante.

Dès l'entame de bouche, le vin se montre à la fois charnu, expressif et tendu : les saveurs d'agrumes, accompagnées d'une belle acidité juteuse et rafraîchissante, accompagnent un cœur de bouche au fruité soyeux et enveloppant, autour des quartiers de pomme juste coupés et du noyau de pêche. On adore cette matière à la fois souple, fuselée et très active en bouche, une matière vivante, en mouvement, soutenue par de fins amers et une note finale empyreumatique, évoquant la pierre à fusil.

C'est un modèle du genre, imparable et indispensable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Morey-Coffinet - Bourgogne Côte d'Or - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complet, élégant : amande et sésame torréfiés, chèvrefeuille et tilleul, cerfeuil anisé, une nuance mentholée, pomme Granny, poire, pêche blanche, un soupçon d'ananas, citron vert et orange confite, baie de genièvre, poivre Timut, une note lactée

Bouche : Fuselée, expressive et tendue : les saveurs d'agrumes, avec une belle acidité juteuse et rafraîchissante, accompagnent un cœur de bouche au fruité enveloppant, autour des quartiers de pomme juste coupés et des fruits à noyau. Une note fumée en finale

Accords mets-vins : Gougères, toasts au 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 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique