Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2021

Nous tenons là une rareté absolue : un des premiers crus les plus confidentiels de Chassagne-Montrachet et les plus recherchés (avec Dent de Chien et Blanchot-Dessus) par toute la planète des amateurs de grands blancs bourguignons. Il faut dire qu'il porte en lui tous les marqueurs du « collector » ! C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2021 marqué par des rendements infimes.

A commencer par la noblesse de ses origines bien sûr : tout petit par la taille parmi les premiers crus de Chassagne, comptant au total moins d'un hectare planté, il est niché tout contre le célèbre Grand Cru Chevalier-Montrachet. Présentant la singularité d'être orienté au Sud, juste au-dessus du Grand Cru, il partage avec lui les mêmes sols minces et très caillouteux qui vont lui donner cette finesse et cette minéralité scintillante absolument fascinante.

Seuls 6 vignerons ont la chance d'exploiter ce cru d'exception. Pour notre plus grand plaisir, Thibault Morey fait partie de ces heureux élus : il y exploite une micro-parcelle d'une dizaine d'ares.

Ce qui frappe immédiatement lorsque l'on découvre cette cuvée mythique, c'est la dimension caillouteuse et fumée qui jaillit immédiatement du verre, sur des notes de pierre à fusil, de dalle de marbre. Les sols très calcaires et leurs lointaines origines coquillières s'expriment avec intensité. Mais ici, la roche ne règne pas totalement en maître : elle côtoie une dimension florale raffinée. On pense alors à un paysage de Causses au printemps, où la prairie vert tendre et les petites fleurs des champs serpentent entre les imposants blocs de calcaire. Viennent ensuite les fruits, mûrs et expressifs, parmi lesquels on reconnaît la pêche blanche, la poire Passe-Crassane, mais aussi le citron et la mandarine. Une touche finement beurrée ajoute une once de volupté.

On perçoit, en outre, la formidable densité de ce vin, sa concentration hors-norme, ainsi qu'une dimension résolument épicée entre baie de genièvre et poivre de Sichuan. On retrouve en bouche cette puissance, cette intensité puisée dans le bloc de roche. Comme une matière active, en expansion permanente, le vin se propulse avec une énergie phénoménale. Il nous enveloppe sur des saveurs de pâte d'amande et de fruits jaunes. Puis se resserre autour d'un noyau minéral très salin, complété de saveurs d'agrumes confits et d'une nuance fraîche de thé vert. C'est magnifique.

Vendu uniquement dans L'intégrale en 12 bouteilles

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly - 2021

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Minéral et complexe : pierre à fusil, dalle de marbre, une paysage de Causse entre roche calcaire, prairie et fleurs des champs. Pêche blanche, poire Passe-Crassane, mais aussi le citron et la mandarine. Une touche beurré voluptueuse

Bouche : Dense, intense, évoquant le bloc de roche dans lequel les racines s'immiscent. Une matière active, en expansion. Fruits jaunes et pâte d'amande sont traversés d'un courant salin puissant. Noyau minéral vibrant sur la finale.

Accords mets-vins : Un gros bar cuit en croûte de sel, un homard rôti au beurre d'estragon.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2025 et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensable (1 à 2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique