Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2022

Les bons connaisseurs des vins de ce domaine emblématique de Chassagne-Montrachet auront remarqué que cette cuvée Les Fairendes avait disparu des écrans radars depuis le millésime 2015.

A cette époque, Thibault et son père Michel avaient en effet pris la décision, toujours difficile, d'arracher l'essentiel des pieds de cette petite parcelle : les vignes très âgées n'y donnaient quasiment plus de raisins… Ne boudons pas notre plaisir après 6 années d'une longue attente, qui ont permis aux jeunes ceps de bien s'enraciner pour s'imprégner du terroir, de retrouver ce Premier Cru à l'identité affirmée.

Nous nous situons ici dans la partie septentrionale du grand secteur des Morgeots. La parcelle exploitée par Thibault compte environ un demi-hectare et occupe plutôt la partie haute du cru, juste au-dessous des Ruchottes et des Caillerets. Ici, les sols sont plus calcaires, même s'ils restent parcourus de bancs marneux. Les jeunes vignes bénéficient d'une culture biologique et bio-dynamique exigeante, au nom de laquelle Thibault a fait ici évoluer sa technique de taille, privilégiant une taille « Poussard » qui préserve mieux les flux de sève et favorise l'enracinement en profondeur… Cette année, la vigne a un peu souffert des périodes de sécheresse caniculaire pendant l'été, donnant finalement des rendements assez limités par rapport à d'autres crus.

Cette renaissance des Fairendes nous enchante ! Dès le premier nez, c'est bien l'éclat du fruit qui domine les débats : des notes franches de brugnon, de poire Williams, de noyau d'abricot, de citron vert et de mandarine jaillissent littéralement du verre, accompagnées d'une touche lactée onctueuse mais rafraîchissante, évoquant un lassi bien frais. Au fil de l'aération, des nuances plus aériennes s'élèvent, évoquant de petites fleurs blanches, un buisson d'aubépine mais aussi le cerfeuil, l'eucalyptus et même une touche de lavande.

L'imprégnation calcaire structure les sensations en bouche : la matière est active, tendue le long d'une arête minérale stimulante, relevée d'impressions empyreumatiques. Les saveurs de fruits blancs délicatement caramélisés et d'amande voisinent avec une note fumée de pierre frottée. C'est un pur délice, doté d'une belle longueur aux contours salins. Il vous régalera jeune sur des langoustines snackées, servies sur un jus à l'estragon, mais aussi, après quelques années de cave, avec des viandes blanches délicates : on pense volaille de Bresse ou ris de veau.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Fruité jaillissant : brugnon, poire Williams, noyau d'abricot, citron vert, mandarine, lassi bien frais, petites fleurs blanches, buisson d'aubépine, cerfeuil, eucalyptus, lavande.

Bouche : La matière est active, tendue le long d'une arête minérale stimulante, relevée d'impressions empyreumatiques. Les saveurs de fruits blancs délicatement caramélisés et d'amande voisinent avec une note fumée de pierre frottée. Belle longueur saline

Accords mets-vins : Jeune sur des langoustines snackées, servies sur un jus à l'estragon, mais aussi, après quelques années de cave, avec des viandes blanches délicates : on pense volaille de Bresse ou ris de veau.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique