Domaine Morey-Coffinet - Magnum Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2022

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, en verticalité et en minéralité subtile et tonifiante.

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 biodynamiques, 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 énergique, aux accents à la fois fumés et iodés, 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 moins d'un tiers de bois neuf), le vin affiche dès le premier nez une dimension chlorophyllienne et printanière que l'on n'attendrait pas forcément sur un millésime solaire comme 2022. Fleurs blanches, coriandre, cerfeuil, bâton de réglisse et eucalyptus forment un premier rideau tonique et enthousiasmant. Des notes iodées d'algues et de salicornes participent à cette sensation de fraîcheur omniprésente, tout comme les parfums acidulés de pomme Granny, de kiwi et de mandarine. Le socle calcaire imprime une dimension fumée, évoquant le silex frotté. Au fil de l'aération, le fruit se montre plus sensuel et gourmand : la pomme est désormais rejointe par les fruits à noyau, autour d'une déclinaison de pêches et de brugnons, relevés de nombreuses épices, véritable signature de ce millésime à Chassagne. On reconnaît la cardamome, le clou de girofle, la baie de genièvre, le poivre vert et la graine de moutarde. C'est franchement excitant.

On retrouve dans une bouche généreuse la belle tension du vin associée à un fruit pulpeux et expressif, évoquant maintenant les poires Williams et Passe-Crassane, la pomme d'Amour, la pêche et l'abricot. La matière est charnue mais gainée, toujours en mouvement, en un mot : vivante ! Les saveurs juteuses de l'orange maltaise se marient parfaitement au safran, au piment d'Espelette ou au poivre Sichuan. La finale impressionne par sa longueur, sa rémanence fruitée et sa vibration empyreumatique.

Ce Chassagne-Montrachet parcellaire possède la classe nécessaire pour sublimer, après 3 ans de cave, gambas ou langoustines flambées, barbue ou turbot rôtis. En fin de repas, le Livarot nous paraît tout indiqué. Ce vin place la barre très haut !

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Magnum Chassagne-Montrachet Les Houillères - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Excitant et tonifiant : fleurs blanches, coriandre, cerfeuil, bâton de réglisse, eucalyptus, algues, salicornes, pomme Granny, kiwi, mandarine, silex frotté, pêches, brugnons, cardamome, clou de girofle, baie de genièvre, poivre vert, graine de moutarde.

Bouche : Généreuse, belle tension, poires Williams, Passe-Crassane, pomme d'Amour, pêche, abricot, matière charnue, gainée, toujours en mouvement, orange maltaise, safran, piment d'Espelette, poivre Sichuan. Longue finale fruitée et empyreumatique.

Accords mets-vins : Après 3 ans de cave, gambas ou langoustines flambées, barbue ou turbot rôtis. En fin de repas, le Livarot;

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique