Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2013

Le climat des Caillerets, d'où est issu ce superbe premier cru, compte parmi les meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Situés au Sud de la commune, ce coteau d'altitude (autour de 300 mètres), aux pentes prononcées, bénéficie d'un sol argilo-calcaire peu profond, et très pierreux.

Le Domaine exploite deux parcelles, plantées au début des années 1980, l'une plutôt en haut de coteau, sur un sol très mince, tout proche de la roche, l'autre un peu en contre-bas, bénéficiant d'un sol un peu plus riche et profond. L'assemblage de la production de ces deux parcelles, au profil sensiblement différent, contribue à donner au vin un superbe équilibre entre densité de la matière et minéralité hors-norme.

Inspiré par la bio-dynamie et soucieux de coller au plus près de l'expression du terroir, Thibaut Morey-Coffinet a depuis plusieurs années opté pour un travail du sol, de la vigne et du raisin méticuleux et particulièrement respectueux du vivant. Ici, point de chimie, mais des « tisanes » protectrices ou autres préparations dynamisantes.

Thibaut a fait le choix, fort judicieux, avec ce millésime 2013 d'opter pour un élevage assez long (14 mois), enrobant, avec un tiers de fûts neufs, laissant cependant s'exprimer d'ores et déjà une très belle maturité du fruit et la tension propre à ce grand terroir.

Le résultat dans le verre est de très haut niveau : le nez est dominé par de superbes notes fumées, très « pierre à fusil », les fruits blancs et jaunes, et de belles notes florales de jasmin et de violette. La bouche est pleine, puissante, mais jamais lourde. De très beaux amers l'allongent et la rafraîchissent.

Ce Premier Cru En Cailleret est déjà particulièrement savoureux et ne le sera que plus d'ici 3 ou 4 ans, lorsque l'élevage sera totalement fondu. Un grand vin, élégant et sensuel, gourmand, pour de la grande gastronomie !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2013

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Pierre à fusil. Notes florales (jasmin, violette). Fruits blancs, mirabelle. Frâicheur du gingembre et du citron frais. Notes d'élevage plus beurrées.

Bouche : Belle puissance en attaque, puis tension minérale. Belles saveurs lactiques et grillées. Miel, mimosa. La finale se développe sur un beau fruit, de l'orange amère et une fraîcheur calcaire.

Accords mets-vins : Queue de lotte ou Saint-Jacques rôties. Plus tard, des plats plus beurrés : sole meunière, truite aux amandes, risotto aux artichauts...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020/2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable aujourd'hui (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Bio et Biodynamie