

Maison Morey-Blanc - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2012



Depuis la création au début des années 1990 de cette activité de négoce haute-couture, Pierre Morey vinifie très régulièrement quelques fûts du Grand Cru Corton-Charlemagne : un terroir où sa science incomparable de l'élevage fait merveille, donnant des vins magistralement équilibrés entre puissance et élégance.

L'année 2012 ne fût pas simple du côté de Meursault, où le vignoble a malheureusement souffert de la grêle. Miraculeusement épargnée par les orages, la colline de Corton a en revanche permis à Pierre et Anne de se procurer quelques superbes raisins issus d'une parcelle orientée à l'Ouest, du côté de la commune de Pernand, contigüe aux vignes du domaine Bonneau du Martray.

Nous avons eu la chance de goûter ce Corton fin 2014, à la fin de son élevage : la sensation de puissance et de concentration qu'il dégagait alors nous avait déjà marqués ! Sa densité exceptionnelle nous rappelait beaucoup le millésime 2009 : beurre pommade, crème fouettée, fruits blancs et jaunes confits, marmelade, goyave, céréales grillées, le bouquet puissant et expressif révélait un caractère sensuel propre aux millésimes solaires et hautement concentrés. Mais déjà, le sol s'exprimait sur des évocations franches de pierre frottée, resserrant la trame du vin en bouche et apportant une juste tension et une belle percussion minérale.

Aujourd'hui, le vin commence à se présenter sous un profil moins massif et plus délié, révélant une grande justesse d'interprétation du terroir et du millésime. Concentré mais actif, il s'exprime désormais tout autant en longueur qu'en largeur et vous emporte très loin.

Sa persistance phénoménale en bouche finit d'en faire un compagnon idéal pour des crustacés au goût affirmé : on pense langoustine et homard, que l'on cuisinera chaud et que l'on n'hésitera pas à préparer avec une sauce légèrement relevée (curry, piment doux, paprika...).

Un grand Corton-Charlemagne, à la fois fruité et minéral, dense et sophistiqué, que l'on peut commencer à goûter aujourd'hui mais aussi garder an cave au moins 4 ou 5 années supplémentaires pour qu'il se livre pleinement.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Maison Morey-Blanc - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2012



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, brillante

Nez : Gourmand et minéral : fleurs blanches, beurre pommade, crème fouettée, fruits blancs et jaunes confits, marmelade, goyave, céréales grillées, pierre frottée, une touche épicée sur le gingembre.

Bouche : Puissante en attaque, la trame minérale resserre et active le milieu de bouche, belle tension, finale interminable associant fruits mûrs et épices complexes.

Accords mets-vins : Des crustacés cuisinés avec une sauce légèrement relevée : homard et son jus de carapace au cerfeuil, gambas ou langoustines accompagnées d'une sauce crémeuse au curry.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand
Cru

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques