

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2017



Les Morey font incontestablement partie de cette catégorie de vigneron chez lesquels il n'y a pas de « petit vin » : tous les terroirs et toutes les vignes ont quelque chose à dire de grand et de beau, pour peu que l'on se donne la peine d'en tirer le meilleur ! Ce magnifique Bourgogne Côte d'Or 2017 parle pour eux : il est juste somptueux !

Bien sûr, tout « régional » qu'il est, ce vin est exclusivement issu de parcelles familiales situées sur le finage de Meursault. Plantées par Pierre Morey pour l'essentiel, au début des années 1980, les vignes occupent principalement des positions de bas de coteau, en particulier dans le réputé secteur des Herbeux et des Malpoiriers, mais aussi plus au Sud du village, du côté des Millerands. Dans ces zones très qualitatives, les sols argilo-calcaires sont souvent plus profonds, donnant au vin une bouche charnue et une structure très solide. Bien sûr, elles bénéficient depuis longtemps déjà des méthodes culturales issues de la bio-dynamie dont Pierre Morey fut le précurseur à Meursault, dès les années 1990 (tout comme à Puligny, au côté d'Anne-Claude Leflaive dont il fut en parallèle le chef de culture et maître de chai !). Une philosophie guidée par le respect absolu de la nature et du vivant : lorsque l'on discute avec Pierre et aujourd'hui avec Anne, sa fille, c'est une véritable symbiose entre eux et leur vigne que l'on ressent à tous les instants. Ils font corps avec la terre, la plante, le fruit et le vin !

Comme les crus, ce Bourgogne Côte d'or est vinifié sur levures indigènes, puis élevé en fûts pendant une bonne année avant d'être assemblé en cuves et d'y passer un hiver supplémentaire qui va permettre au vin de trouver son parfait point d'harmonie.

A ce niveau, le résultat est franchement prodigieux de complexité aromatique et de densité en bouche : murisaltien, ce Bourgogne l'est résolument ! Comment résister à ce bouquet sensuel, qui ne cesse de gagner en intensité d'expression au fil de l'aération : acacia, chèvrefeuille, violette, poire fraîche, pomme Reinette, coriandre, une touche anisée, le pignon, la noix de Cajou, le chocolat blanc et une nuance d'agrumes, impossible de ne pas tomber sous le charme !

La bouche confirme l'incroyable potentiel de séduction de ce Bourgogne : avec sa matière ample mais fluide, active, littéralement vivante, avec ses saveurs franches de fruits blancs beurrés et d'épices douces, avec cette touche délicatement acidulée qui renforce l'intensité des saveurs, avec sa finale incroyablement complexe, ce vin a tout d'un Grand ! C'est un pur régal dont on se délectera aussi bien à l'apéritif avec de bonnes gougères qu'à table, pour accompagner quelques noix de pétoncles accompagnées d'un peu de cerfeuil ciselé !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Très complexe, sensuel : acacia, chèvrefeuille, violette, poire fraîche, pomme Reinette, coriandre, une touche anisée, le pignon, la noix de Cajou, le chocolat blanc et une nuance d'agrumes

Bouche : Matière ample mais fluide, active, littéralement vivante, des saveurs franches de fruits blancs beurrés et d'épices douces, une touche acidulée qui renforce l'intensité et la sapidité du vin.
Finale longue et complexe

Accords mets-vins : En apéritif avec des gougères. Pâtes fraîches au saumon. Noix de pétoncles (ou de Saint-Jacques) poêlées et cerfeuil ciselé. Chèvre crémeux. Fromages de vache tendres (Brillat-Savarin, Reblochon)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique