

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2017



Incontournable du Domaine, ce Meursault est emblématique de la qualité exceptionnelle des vins du Domaine, de leur race unique, mais aussi de l'attachement viscéral de la famille Morey aux terroirs de Meursault ! Rendez-vous compte : à la fin du 18^{ème} siècle, les aïeux de Pierre et Anne cultivaient déjà la vigne ici, au cœur de ce vignoble devenu aujourd'hui l'épicentre de la planète des grands chardonnays...

Ce véritable concentré de terroirs se doit de refléter à lui seul l'identité murisaltienne, dans ses constantes mais aussi ses si subtiles et nombreuses nuances. Pour y parvenir, les Morey assemblent ici traditionnellement les raisins de 3 petites parcelles (qui totalisent moins d'un hectare au total !), plantées principalement dans les années 1980, chacune apportant à l'ensemble son identité spécifique.

La première se situe sur le climat des Forges, en direction de Monthélie : ici, les terres peu profondes parsemées de petits cailloux donnent au vin finesse, verticalité et assise minérale. La seconde sur Les Pellans, au Sud du finage, à proximité des Charmes, apporte avec son substrat de terres graveleuses, de la richesse et une vraie densité de matière. Enfin, le climat des Chaumes de Narvaux, plus haut sur les coteaux, en allant vers Blagny, insuffle ici un style plus frais et tendu.

Au final, c'est bien cet équilibre complexe et souverain qu'Anne et Pierre recherchent et ont magnifiquement trouvé sur ce splendide 2017 ! Il y a ici tout ce que l'on attend d'un Meursault : le raffinement floral, la gourmandise et la sensualité, la tension minérale, la profondeur en bouche et bien sûr, cette allonge impressionnante qui signe les grands classiques de Meursault, uniques et intemporels ! Chèvrefeuille, mimosa, miel d'acacia subtil, des nuances de céréales torrifiées et de mie d'un pain fraîchement sorti du four, la poire Passe-Crassane, la pêche blanche, une touche exotique évoquant le citron et l'ananas, une autre particulièrement gourmande, entre pâte d'amande et praliné : le bouquet, complexe et délicieux, nous met déjà en appétit !

La bouche, corsée, charnue et juteuse, est nourrissante au possible : la sensualité est partout, portée par d'irrésistibles saveurs de fruits blancs pochés et d'anone. Concentration et tension se conjuguent parfaitement. Et quelle longueur : exceptionnelle ! Partenaire idéal d'une barbue ou d'une sole au beurre blanc accompagnée d'une purée de pomme de terre à la façon de Joël Robuchon, voici le Meursault par excellence, sur un grand millésime, par un domaine iconique de la Côte d'Or ! C'est maintenant et c'est uniquement sur la Route des Blancs !

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très prometteur : Chèvrefeuille, mimosa, miel d'acacia subtil, céréales torréfiées et mie de pain fraîchement sorti du four, poire Passe-Crassane, pêche blanche, citron et ananas, une touche gourmande entre pâte d'amande et praliné

Bouche : Charnue, juteuse et nourrissante. Des saveurs sensuelles de fruits blancs pochés et d'anone. Concentration et tension se conjuguent parfaitement. Finale d'une longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Partenaire idéal d'une barbe ou d'une sole au beurre blanc accompagnée d'une purée de pomme de terre à la façon de Joël Robuchon. Dans quelques années, un Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12° à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique