

Maison Morey-Blanc - Meursault Charmes 1er Cru - 2013



Avec le recul nécessaire, et de très nombreux Charmes dégustés, nous n'avons pas peur d'affirmer que le millésime 2013 a finalement produit de fort beaux nectars du côté des Charmes ! La fraîcheur du millésime et la richesse naturelle du terroir ont fait des merveilles : ce Meursault-Charmes Morey-Blanc en étant certainement le plus bel exemple !

Nous l'avions découvert fin octobre 2014, alors qu'il était encore en élevage. Nous évoquions alors avec Anne et Pierre le souvenir encore frais de cette année 2013 qui n'avait pas été une sinécure pour les vignerons de Meursault en général, et les Morey en particulier. Printemps froid et pluvieux, des sols détrempés extrêmement difficiles à travailler, une floraison très délicates faisant craindre de bien faibles rendements, et même la grêle : rien, ou presque, ne leur avait été épargné !

Et pourtant, miracle de la nature et surtout, magie de la vigne, ce superbe Meursault-Charmes 2013 possédait bien tous les attributs du célèbre Premier Cru et bien plus encore : sa densité en bouche et la formidable sensation d'énergie qui s'en dégageait nous laissaient sans voix !

Une race que le vin confirme parfaitement aujourd'hui alors qu'il atteint son premier plateau de maturité : pierre à fusil, fleurs blanches et jaunes, des fruits blancs pochés, une touche de citron vert, de l'amande et de la noix de macadamia, la gourmandise subtile et parfaitement agencée des arômes et des saveurs s'accompagne d'une matière pleine mais vivante, toujours en mouvement. La finale est splendide d'équilibre, entre puissance et élégance.

Ce magnifique 1^{er} Cru Charmes nous montre avec panache cette formidable capacité de résilience que possède la vigne : la façon dont elle a été capable, après pareille course d'obstacles, de restituer une telle vigueur et une telle concentration de matière est proprement fascinante ! Merci la vigne ! Merci le terroir ! Merci Anne et Pierre Morey !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Blanc - Meursault Charmes 1er Cru - 2013



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets dorés

Nez : Sensuel, résolument "Charmes" :
pierre à fusil, amande torréfiée, fleurs
blanches et jaunes, fruits blancs pochés,
une touche de citron vert, noix de Cajou
et de Macadamia.

Bouche : Une matière pleine mais
vivante, toujours en mouvement. Des
saveurs gourmandes de crème de fruits
blancs et jaunes. La finale est splendide
d'équilibre, entre puissance et élégance,
finement saline et épicée.

Accords mets-vins : Viennoise de sole au
vieux comté. Risotto de Saint-Jacques
parsemé de quelques copeaux de truffe.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028
Température de service : 12° à 13°
Ouverture : Aération de 2 heures ou
carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru
Millésime : 2013
Type : Vin blanc tranquille sec
Cépage : Chardonnay
Culture : Biologique