

Domaine Pierre Morey - Meursault-Perrières 1er Cru - 2018



Voici, avec le légendaire Bâtard-Montrachet, l'autre pièce maîtresse du Domaine, qui a assis l'aura exceptionnelle de Pierre Morey comme un des interprètes les plus sincères, justes et inspirés des grands terroirs de la Côte de Beaune. Un véritable passeur d'émotions qui place l'harmonie de la plante et du fruit avec son environnement au cœur de sa démarche, pour exprimer au final dans le vin la quintessence du terroir. C'est bien tout cela que l'on retrouve dans ce formidable Perrières, d'une intensité peu commune.

Pierre et Anne exploitent une magnifique parcelle d'un demi-hectare de vignes essentiellement plantées au mitan des années 1980 sur un des meilleurs secteurs du célèbre Premier Cru, celui que de nombreux amateurs considèrent comme le « Grand Cru » qu'il manque à Meursault. Nous sommes ici sur la partie haute du cru, au-dessus du Clos des Perrières, à la limite méridionale du finage, en bordure de Puligny-Montrachet. Sur cette fraction des Perrières-Dessous, la pente est faible et les vignes bénéficient d'une parfaite exposition au levant. En outre, les sols très caillouteux doublés d'une position naturellement protégée des vents dominants, permettent au raisin d'atteindre de hautes concentrations et de s'imprégner de cette minéralité presque incandescente typique des plus grands « Perrières ».

Parfaitement consciente de la puissance et de la densité naturelle de ce Cru, Anne Morey n'hésite pas à intégrer, pour son élevage, un tiers environ de bois neuf que le vin a déjà parfaitement digéré pour laisser s'exprimer le terroir dans toute sa force et son intensité ! Bien qu'encore très jeune, ce splendide Meursault-Perrières offre un bouquet complexe et intense où s'imbriquent harmonieusement des notes fumées de silex frotté et de noisettes torréfiées, des fleurs blanches délicates, une touche de thé au jasmin, l'écorce de citron vert et de mandarine, la poire, la baie de genièvre et le poivre blanc. Quelle complexité !

La bouche offre un équilibre souverain entre densité de matière, un volume considérable de fruit et cette trame pierreuse et épicée, d'une précision et d'une netteté stupéfiantes. Puissante mais ciselée, elle est soutenue par une acidité parfaitement dosée, stimulante, et une dimension résolument épicée, presque empyreumatique, qui n'en finit pas d'exciter nos papilles. La longueur est phénoménale. Une garde de 10 ans minimum s'impose pour ce Perrières à la densité de structure et la profondeur dignes de celles d'un Grand Cru.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Pierre Morey - Meursault-Perrières 1er Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : silex frotté et noisettes torréfiées, fleurs blanches délicates, une touche de thé au jasmin, écorce de citron vert et de mandarine, poire, baie de genièvre et poivre blanc.

Bouche : Equilibre souverain entre densité de matière, un volume considérable de fruit et cette trame pierreuse et épicée, d'une précision et d'une netteté stupéfiantes. Puissante mais ciselée, elle est soutenue par une acidité parfaitement dosée et stimulante

Accords mets-vins : Navarin de Homard et rattes du Touquet infusées au romarin (Bernard Pacaud), Saint-Jacques rôties, jus de coque crémeux à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique