

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Terres Blanches - 2019



Cuvée parcellaire emblématique du domaine, ce Meursault Les Terres Blanches assume parfaitement sa proximité géographique avec le célèbre Premier Cru Goutte d'Or dont il jouxte la limite inférieure, en allant vers le village de Meursault.

Comme son nom l'indique, sur cet excellent terroir à la pente assez faible, les sols sont peu profonds et surtout très crayeux, donnant au vin ce caractère aérien et lumineux tout à fait typique. Pierre Morey a eu la chance de pouvoir se porter acquéreur en 2006 d'une belle parcelle de 40 ares, les vignes ayant été majoritairement plantées dans les années 1980. Depuis, l'application des principes de la bio-dynamie a largement contribué à l'enracinement en profondeur de la plante dans le sous-sol calcaire et à l'imprégnation minérale du fruit.

Après un élevage en fûts de près de 20 mois sans bois neuf, toujours aussi parfaitement maîtrisé, le vin nous montre qu'il a su pleinement profiter de la haute concentration du millésime pour densifier sa structure, le rapprochant plus que jamais d'un « Goutte d'Or ». On retrouve cependant, tout au long de la dégustation, ce raffinement aérien, cette trame saline et cette intense sensation d'énergie, presque « sauvage », typique des Terres Blanches.

Expressif et précis, le bouquet se déploie par strate successive, d'abord sur la craie et la noisette torréfiée, puis sur un fruit croquant et tonique, entre pêche de vigne, pomme Granny et petite prune verte. La fraîcheur des agrumes et d'une nuance mentholée se marie ensuite avec des notes gourmandes et lascives de mie de pain, de brioche, de lassi et de crème délicatement vanillée. C'est succulent.

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire : le vin déploie son charme subtil avec naturel et assurance. L'entame révèle une belle rondeur charnue et texturée, autour des fruits blancs et jaunes mêlés aux épices. La matière est gainée par l'expression saline du sol calcaire, ainsi qu'une acidité juteuse parfaitement calibrée : d'une grande précision, ce Meursault Les Terres Blanches stimule les papilles et nous fait saliver. L'intensité et la longueur de la finale, finement citronnée, sont remarquables.

Un très grand Meursault, charmeur, vivant et actif, qui révélera tout son potentiel d'ici 3 à 5 ans.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Terres Blanches - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Expressif et précis : craie et noisette torréfiée, un fruit croquant entre pêche de vigne, pomme Granny et prune verte. La fraîcheur des agrumes et de la menthe se marie avec des notes gourmandes de mie de pain, de brioche, de lassi, de crème vanillée

Bouche : L'entame révèle une belle rondeur charnue et texturée, autour des fruits blancs et jaunes mêlés aux épices. La matière est gainée par l'expression calcaire et saline du sol, et une acidité juteuse parfaitement calibrée. Longue finale salivante, citronnée

Accords mets-vins : Langoustines snackées, jus à l'estragon. Homard grillé et son beurre aux herbes ou aux agrumes. Ris de veau braisés. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique