

Domaine Pierre Morey - Meursault Clos Le Meix Tavaux - 2019



Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous faire découvrir une toute nouvelle cuvée parcellaire dans la magnifique collection de Meursaults signés Anne et Pierre Morey, et quelle cuvée : un vin élégant et vertical, à l'identité florale subtile qui lorgne presque du côté d'un cru de Puligny, au fruit éclatant et à la minéralité effilée.

C'est en 2018 qu'Anne Morey (associée à cette occasion avec Antoine Jobard) s'est vu proposer d'acquérir une parcelle de 7 ouvrées (une petite trentaine d'ares) sur le Clos du Meix Tavaux. Ce climat situé juste au-dessus du ruisseau des Cloux fait face au Meix-Chavaux. Nous sommes dans la partie septentrionale du village, du côté de la route d'Auxey-Duresses, à proximité du bien connu Clos du Cromin. Ce climat offre une pente relativement faible. Il bénéficie néanmoins d'une bonne capacité drainante grâce à la présence importante de sables dans le substrat argilo-calcaire. Les vignes ont été plantées au milieu des années 1980 et ont largement eu le temps de s'imprégner de la nature du sol et du terroir.

Ce premier millésime particulièrement séduisant et raffiné nous embarque dans un univers floral et minéral, tout en nuances et en subtilité : ici, on ne surjour rien mais on suggère tout. Des notes aériennes de fleurs blanches, de pollen et de mimosa voisinent avec la fraîcheur de la pomme Granny Smith, de la rhubarbe et du zeste d'orange. Un voile minéral et poudré plane au-dessus du verre, accompagné d'évocations plus gourmandes mais toujours aussi raffinées de berlingot au miel, d'éclat de noisette et de nougat.

En bouche, la sensation de pureté et d'éclat du fruit domine, sur des saveurs franches mais jamais envahissantes de mirabelle, de prune Reine-Claude et de pomme, complétées d'une touche acidulée vivifiante rappelant la rhubarbe confite. A la fois nourrissant et stimulant, ce magnifique et très prometteur Clos de Meix Tavaux se déploie avec classe, jusqu'à cette finale délicatement épicée à la persistance impressionnante.

Nous tenons là une nouvelle pièce-maîtresse dans cette fabuleuse collection de Meursaults du Domaine Pierre Morey : bravo !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Pierre Morey - Meursault Clos Le Meix Tavaux - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Élégant, vertical : fleurs blanches, pollen et mimosa, fraîcheur de la pomme Granny Smith, de la rhubarbe et du zeste d'orange, un voile crayeux et poudré, berlingot au miel, éclat de noisette et nougat.

Bouche : la sensation de pureté et d'éclat du fruit domine, sur des saveurs franches mais jamais envahissantes de mirabelle, de prune Reine-Claude et de pommes, une touche acidulée vivifiante rappelant la rhubarbe confite. Longue finale délicatement épicée

Accords mets-vins : Bar de ligne cuit en croûte de sel et son beurre blanc. Noix de Saint-Jacques rôties, émulsion aux herbes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 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