

Domaine Pierre Morey - Volnay-Santenots 1er Cru - 2019



Par son expérience incomparable, à la fois chez lui, dans son petit domaine de Meursault, mais aussi chez les Comtes Lafon puis au côté d'Anne-Claude Leflaive, par la sincérité de son approche, par sa connaissance intime de chaque terroir, par ses convictions biodynamiques, plutôt avant-gardistes à l'époque, Pierre Morey est une référence absolue à Meursault et continue d'inspirer de nombreux vignerons.

Profondément ancré dans la tradition locale, Pierre Morey n'a jamais cédé aux sirènes du « tout blanc » si en vogue à Meursault et ailleurs sur la côte de Beaune : il a toujours pris soin de ne jamais abandonner le pinot noir, persuadé, à juste titre, que certains terroirs lui conviennent à merveille ! A commencer par ceux du Nord du finage, en allant vers Volnay.

Le vin est bien produit sur la commune de Meursault (le terme de Meursault étant désormais réservé aux blancs...), sur l'excellent climat des Petures. Anne et Pierre exploitent ici une petite parcelle d'une trentaine d'ares, plantée en 1974 et acquise en 2003. Occupant une parfaite position à mi-coteau, regardant le levant, la vigne s'appuie sur un substrat très qualitatif, à la couleur rougeâtre. Les argiles fines et riches en oxydes de fer se mêlent aux cailloux en surface, avant d'atteindre assez rapidement la roche calcaire. Une qualité de sol qui donne aux rouges une énergie, une élégance de texture et un caractère épicé tout à fait typiques.

Le nez présente de délicieuses notes empyreumatiques, entre pain toasté et une note cendrée évoquant l'âtre encore fumant. L'expression minérale est intense : protéiforme, elle évoque la pierre frottée, la mine de crayon et la dimension poudrée de la craie. Une touche gourmande de pain perdu précède des notes de fruits noirs bien mûrs, autour de la mûre, de la cerise à l'eau de vie et du cassis, ourlés d'un élégant voile floral évoquant la rose rouge. C'est complexe et dense comme un ciel étoilé pendant la nuit profonde.

La bouche est volumineuse, large et haute à la fois. Elle convoque une ribambelle de fruits noirs et rouges juteux. Le jus, tout en équilibre, est éclatant et frais, livrant maintenant des saveurs toniques de prune. La matière effilée, séveuse affiche un vrai dynamisme. Les notes réglissées et empyreumatiques irisent sensiblement le palais et laissent émerger pour finir une fraîcheur toute chlorophyllienne de feuille de menthe poivrée, qui anime la longue et pénétrante finale.

Une aération s'impose avant de passer à table et d'accorder ce très beau

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Volnay-Santenots avec volaille ou gibier à plume. Ce jus profond honorera parfaitement une pintade à la crème, purée et pommes poêlées, un filet de faisan aux aïrelles ou encore des magrets de canard, accompagnés d'une sauce à la confiture de coing.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Volnay-Santenots 1er Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Complexe et sensuel : pierre frottée, mine de crayon, note poudrée de la craie. Cendre, pain toasté. Mûre, cerise à l'eau de vie et du cassis, un voile floral de rose et d'oeillet rouges. Bâton de réglisse. Une touche de cacao subtil

Bouche : Une bouche franche, effilée et souple, à la maturité parfaite, où les saveurs de fruits rouges et noirs acidulés s'accompagnent d'une touche de réglisse, une finale nette, portée par des tanins souples et une minéralité scintillante .

Accords mets-vins : Des suprêmes de volaille aux champignons frais, un filet de faisan aux airelles ou encore des magrets de canard, accompagnés d'une sauce à la confiture de coing.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Volnay-Santenots 1er cru

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique