

Domaine Pierre Morey - Meursault Clos Le Meix Tavaux - 2020



Nous sommes heureux d'accueillir, pour son deuxième millésime seulement, cette splendide cuvée parcellaire : à la fois expressif et sensuel au nez, incisif et vibrant en bouche, avec son fruit rayonnant, son entame texturée et sa minéralité effilée, subtile, ce Meursault Clos Le Meix Tavaux possède un je-ne-sais-quoi qui nous tire vers Puligny.

C'est en 2018 qu'Anne Morey s'est vu proposer d'acquérir une parcelle de 7 ouvrées (une petite trentaine d'ares) sur le Clos Le 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 terroir offre une pente relativement faible. Il bénéficie néanmoins d'une bonne capacité drainante grâce à la présence importante de sables et de petits cailloux 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 deuxième millésime particulièrement séduisant et raffiné nous embarque dans un univers imbriquant le fruit et le sol, tout en nuances et en subtilité : ici, on ne surjoue rien mais on suggère tout. Des notes aériennes de fleurs blanches, de pollen et de genêt voisinent avec la fraîcheur de la pomme Granny Smith, de la poire Comice, du coing mais aussi des zestes d'orange et de citron. Un voile minéral délicatement fumé et poudré plane au-dessus du verre, accompagné d'évocations plus gourmandes mais toujours aussi raffinées de berlingot au miel, de noisette, de nougat et de pain frais.

En bouche, la sensation de pureté et d'éclat du fruit domine, sur des saveurs franches mais jamais envahissantes de fruits blancs et de fruits à noyau, complétées d'une touche acidulée vivifiante rappelant la rhubarbe confite. Texturé en entame mais incisif et porté par une arête saline qui resserre le milieu de bouche, ce magnifique et très prometteur Clos de Meix Tavaux se déploie avec classe et franchise, jusqu'à cette finale sapide, épicée, à la persistance déjà remarquable.

Nous tenons là une autre pièce-maîtresse dans cette belle collection de Meursaults 2020 du Domaine Pierre Morey : bravo !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Pierre Morey - Meursault Clos Le Meix Tavaux - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Élégant et frais : des notes aériennes de fleurs blanches, de pollen et de genêt, fraîcheur de la pomme Granny Smith, de la poire Comice, du coing, des zestes d'orange et de citron. une touche poudrée, berlingot au miel, noisette, nougat, pain frais

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 incisive et 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 :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique