

## Domaine Pierre Morey - Monthélie - 2020



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 bio-dynamiques, 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 ! C'est aujourd'hui sa fille, Anne, qui nous régale avec des rouges souples, vivants et particulièrement charmeurs comme ce magnifique et éminemment sensuel Monthélie 2020. Comme l'écrit le célèbre critique Neal Martin : « Ce vin confirme le talent considérable d'Anne Morey pour vinifier des rouges ! »

Caché derrière Meursault, en allant vers Auxey-Duresses, ce tout petit village abrite d'excellents terroirs, très diversifiés. Bien sûr, sa notoriété pâtit certainement de la proximité d'une des appellations les plus célèbres au Monde, mais les amateurs savent que l'on trouve ici quelques pépites, des bijoux de finesse, surtout lorsqu'ils sont travaillés par les Morey, père et fille !

Ils y exploitent plusieurs petites parcelles disséminées sur 5 lieux-dits, tout autour du village (Les Gamets, La Goulotte, Les Sous-Courts, Les Crays et Les Longères). Les vieilles vignes, majoritairement plantées au début des années 1960, occupent des sols variés : certains sont riches en argiles rouges, d'autres plus minces et crayeux, d'autres enfin, très caillouteux. C'est bien cette diversité parfaitement maîtrisée qui donne à ce Monthélie sa complexité, son équilibre et son charme ravageur.

Le nez se montre particulièrement sensuel et gourmand : il s'ouvre sur un ravissant pas de deux entre cerise et framboise. Des fruits rouges rapidement rejoints par quelques épices douces, parmi lesquelles on reconnaît la cannelle et la noix de muscade. Viennent ensuite des notes voluptueuses de liqueur de fleurs, mêlant pivoine, œillet rouge, glaïeul et violette. Des nuances chocolatées de ganache, ainsi qu'une touche de confiture de myrtille ou de cassis ajoutent encore à la gourmandise du propos. Au fil de l'aération, une atmosphère paisible et confortable se déploie, évoquant l'âtre encore fumant. C'est finalement une note d'eucalyptus qui vient faire souffler un air frais au-dessus du verre. Quelle réussite !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On aime tout autant la bouche, franche et juteuse, portée par des tannins à la maturité parfaite. Elle déploie des ondes de fruits rouges et de baies noires confiturées, relevées d'une touche de poivre de Sichuan et de laurier. C'est à la fois tendre, crémeux et énergique. La finale, d'un naturel confondant, imbrique à merveille le fruit et le sol, un sol plus souple, enveloppant, que pointu, un sol où les argiles sont bien présentes.

Assiette anglaise froide, poulet rôti accompagné de petits pois du jardin ou encore lapin à la sauce chasseur conviendront parfaitement à ce Monthelie de haut vol. A ne pas manquer !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Pierre Morey - Monthélie - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Frais et sensuel : cerise et framboise, cannelle et noix de muscade, liqueurs de fleurs mêlant pivoine, œillet rouge, glaïeul et violette. Ganache, confiture de myrtille ou de cassis, âtre fumant, une touche fraîche d'eucalyptus

Bouche : Franche et juteuse, portée par des tannins à la maturité parfaite. Elle déploie des ondes de fruits rouges et de baies noires confiturées, relevées d'une touche de poivre de Sichuan et de laurier. A la fois tendre, crémeux et énergique

Accords mets-vins : Assiette anglaise froide, poulet rôti accompagné de petits pois du jardin ou encore lapin à la sauce chasseur.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 17°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Monthélie

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique