

Domaine Pierre Morey - Meursault Clos Le Meix Tavaux - 2021



Particulièrement rare cette année, avec des rendements sur cette parcelle n'ayant même pas atteint 10 hectolitres par hectare, ce magnifique parcellaire, élégant, vertical et fuselé, illumine de sa classe naturelle cette belle collection signée Anne et Pierre Morey. On aime son identité florale subtile, son fruit éclatant et sa minéralité vibrante qui lorgne presque du côté d'un cru de 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 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 nouveau millésime particulièrement séduisant et raffiné, mais pratiquement introuvable aujourd'hui tant le gel d'avril a fait des dégâts, nous embarque dans un univers floral et minéral, 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 mimosa voisinent avec la fraîcheur de la pomme Granny Smith, de la rhubarbe et du zeste d'orange ou de citron vert. 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, de financier et de turrón espagnol.

En bouche, la sensation de pureté et d'éclat du fruit domine, sur des saveurs franches mais jamais envahissantes de mirabelle, de poire, de pêche plate et de pomme Reinette, 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 la finale délicatement épicée, entre poivre vert et baie de genièvre, à la persistance impressionnante.

Nous tenons là une pièce maîtresse dans cette belle mai trop rare collection de Meursaults 2021 du Domaine Pierre Morey : bravo !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Pierre Morey - Meursault Clos Le Meix Tavaux - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Floral et minéral : notes aériennes de fleurs blanches, de pollen et de mimosa, pomme Granny Smith, rhubarbe et zeste d'orange ou de citron vert, voile minéral et poudré, berlingot au miel, d'éclat de noisette, de financier et de turrón espagnol.

Bouche : La sensation de pureté et d'éclat du fruit domine, sur des saveurs franches mais jamais envahissantes de mirabelle, de poire, de pêche plate et de pomme Reine, touche acidulée vivifiante de 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 :
Idéalement entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique