

Domaine Pierre Morey - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain - 2017 - blanc



En 2017, une opportunité rarissime s'est présentée à Anne et Pierre Morey : se porter acquéreur d'une petite parcelle de 17 ares sur le Premier Cru Champs Gains à Puligny-Montrachet ! Quand on sait combien il est difficile aujourd'hui de s'agrandir dans le triangle d'Or de la Côte d'Or, tant l'explosion de la valeur des vignes depuis quelques décennies a totalement figé les positions, Anne et Pierre n'avaient d'autre choix que de se jeter sur cette occasion absolument unique ! En découvrant l'année dernière ce premier millésime, encore en cours d'élevage, nous avons pu constater avec émotion à quel point cette incursion de la famille Morey sur le finage de Puligny-Montrachet était une excellente nouvelle pour tous les amateurs de grands blancs de la Côte d'Or !

Les amateurs le savent : situé au-dessus des Flolatières, le 1^{er} Cru Champs Gains occupe une position d'altitude élevée, presque au sommet du Mont-Rachet. Ce terroir au substrat mince et surtout très caillouteux donne à son meilleur des vins extrêmement élégants et racés, marqués par une intensité minérale hors du commun. Mais ici (à la différence de La Garenne ou de Blagny un peu plus haut), l'orientation au Sud-Est et la situation bien protégée des vents dominants permettent aussi au raisin d'atteindre une haute concentration, donnant au vin du volume et de la chair.

S'ils sont parfaitement conscients d'avoir récupéré ici un très beau matériel végétal, Anne et son père considèrent qu'ils ont encore à apprendre de ce terroir, à écouter patiemment les messages de la vigne. Nous admirons une telle modestie lorsqu'on connaît leur parcours, et celui de Pierre en particulier, qui en près de 50 ans a travaillé tous les plus beaux terroirs de la Côte de Beaune : ceux du domaine familial et de la petite maison de négoce Morey-Blanc bien sûr, mais aussi ceux des Comtes Lafon dont il fût longtemps métayer et bien sûr ceux de chez Leflaive, le domaine mythique de Puligny dont il fut régisseur pendant 20 ans au côté de la regretté Anne-Claude !

Intuition ? Expérience ? Génie ? Peut-être un peu de tout cela : le fait est que ce 1^{er} millésime des Champs Gains est éblouissant de maîtrise, d'équilibre et d'énergie ! Dès le premier nez, c'est bien l'identité du sol, l'éclat superbe du fruit et les qualités propres à ce merveilleux millésime qui s'expriment dans la plus parfaite harmonie : notes pierreuses, menthol, de beaux agrumes bien mûrs, entre citron vert et citron d'Amalfi,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

les fleurs jaunes, entre rose, mimosa et genêt, un miel très fin, la pêche blanche et la poire, la pâte d'orange, une nuance crémeuse, une touche de noix de muscade, une autre de nougat... tout est là, dans la plus pure expression.

La bouche n'est pas en reste, juteuse, gourmande, avec ses saveurs de fruits blancs pochés, d'abricot et de marmelade, et parfaitement imprégnée d'une minéralité fine et énergique. Elle se déploie avec sérénité et droiture, parfaitement concentrée, jusqu'à cette finale très longue à l'intensité vibratoire remarquable ! Avec ce superbe Champs-Gains, Anne et Pierre Morey frappent décidément très fort et inscrivent d'emblée ce nouveau Cru parmi les plus belles réussites du millésime à Puligny-Montrachet. Respect !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Très subtil : notes pierreuses, menthol, agrumes bien mûrs, entre citron vert et citron d'Amalfi, rose, mimosa et genêt, miel fin, pêche blanche et poire, pâte d'orange, une nuance crémeuse, une touche de noix de muscade, une autre de nougat.

Bouche : Juteuse, gourmande, avec ses saveurs de fruits blancs pochés, d'abricot et de marmelade, imprégnée d'une minéralité fine et énergique. Droite, concentrée, jusqu'à cette finale très longue à l'intensité vibratoire remarquable.

Accords mets-vins : Sole meunière, homard rôti et beurre d'estragon, huîtres chaudes et crème de cresson. Blanquette de poissons... mais aussi de volaille. Vol au vent.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques