

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Chardonnay - 2015 - blanc



Anne Morey nous a fait l'immense plaisir de nous réserver quelques-unes des dernières bouteilles qu'elle avait précieusement conservées en cave de ce puissant et si intense Bourgogne 2015 : un vin impressionnant qui commence aujourd'hui à se livrer pleinement. Nous l'avons regoûté voici quelques jours seulement, en compagnie de Pierre Morey, disons-le sans détour : nous avons « pris une claque » !

Comme chez la plupart des grands vignerons, fiers de leurs terroirs et de leur identité, il n'y a pas chez Morey de « petit vin ». Tout « régional » qu'il est, ce vin est exclusivement issu de parcelles familiales situées sur le finage de Meursault. Plantées par Pierre Morey pour l'essentiel, au début des années 1980, les vignes occupent principalement des positions de bas de coteau, en particulier dans le réputé secteur des Herbeux et des Malpoiriers, mais aussi plus au Sud du village, du côté des Millerands.

Dans ces zones très qualitatives, les sols argilo-calcaires sont souvent plus profonds, donnant au vin une bouche charnue et une structure très solide. D'autant qu'elles bénéficient depuis longtemps déjà des méthodes culturales issues de la bio-dynamie dont Pierre Morey fut le précurseur à Meursault, dès les années 1990 (tout comme à Puligny, au côté d'Anne-Claude Leflaive dont il fut en parallèle le chef de culture et maître de chai!).

Comme les crus, ce Bourgogne Côte d'Or est vinifié sur levures indigènes, puis élevé en fûts pendant une bonne année avant d'être assemblé en cuves et d'y passer un hiver supplémentaire qui va permettre au vin de trouver son parfait point d'harmonie. Juste sorti des caves du Domaine où il se patinait tranquillement depuis le printemps 2017, ce Bourgogne impressionne aujourd'hui par sa densité qui nous fait dire qu'on est bien à Meursault !

La puissance de ce millésime solaire s'accompagne ici d'une sensation d'énergie que le vin nous transmet avec intensité. Les notes de pommes au beurre, de poire pochée, de fleurs blanches, de citron mûr et de poivres annoncent une bouche pleine, charnue mais souple, parcourue par une trame épicée qui la dynamise et stimule les papilles. Une touche acidulée, évoquant les berlingots aux agrumes, apporte une impulsion tonique. La finale, aux accents empyreumatiques, n'en finit pas de vibrer sur le palais. Difficile à croire que nous sommes en présence d'un « simple » Bourgogne... Gambas ou langoustines flambées ne lui feront pas peur !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Chardonnay - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Puissant et sensuel :
chèvre-feuille, pommes au beurre,
poire pochée, poivre, une nuance
mentholée, crème au citron, miel fin.
Roche pilée.

Bouche : Pleine, charnue mais
souple, parcourue par une trame
épicée qui la dynamise. Une touche
acidulée de berlingot aux agrumes,
apporte une dimension tonique et la
finale, aux accents empyreumatiques

Accords mets-vins : Saumon fumé et
blinis. Gambas ou langoustines
flambées, jus crémeux. Un soufflé au
Comté. Fromages de vache tendres
(Brillat-Savarin, Reblochon)



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024 au
moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1
heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique