

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2018 - blanc



Incontournable du Domaine, ce Meursault est emblématique de la qualité exceptionnelle des vins signés Pierre Morey, de leur race unique, mais aussi de l'attachement viscéral de la famille aux terroirs de Meursault ! Rendez-vous compte : à la fin du 18ème siècle, les aïeux de Pierre et Anne cultivaient déjà la vigne ici, au cœur de ce vignoble devenu aujourd'hui l'épicentre de la planète des grands chardonnays...

Ce véritable concentré de terroirs se doit de refléter à lui seul l'identité murisaltienne, dans ses constantes mais aussi ses si subtiles et nombreuses nuances. Pour y parvenir, les Morey assemblent traditionnellement les raisins de 3 petites parcelles (qui totalisent moins d'un hectare au total !), plantées principalement dans les années 1980, chacune apportant à l'ensemble son identité spécifique.

La première se situe sur le climat des Forges, en direction de Monthélie : ici, les terres peu profondes parsemées de petits cailloux donnent au vin finesse, verticalité et assise minérale. La seconde sur Les Pellans, au Sud du finage, à proximité des Charmes, apporte avec son substrat de terres graveleuses, de la richesse et une vraie densité de matière. Enfin, le climat des Chaumes de Narvaux, plus haut sur les coteaux, en allant vers Blagny, insuffle un style plus frais et tendu.

Au final, c'est bien cet équilibre complexe et souverain qu'Anne et Pierre recherchent et ont, encore une fois, magnifiquement trouvé sur ce 2018 expressif, charmeur et surtout parfaitement équilibré. Il y a ici tout ce que l'on attend d'un Meursault : le jaillissement aromatique entre fruits blancs et jaunes, fruits secs, pâtisseries raffinées et épices douces, la densité sensuelle de la texture de bouche, une accroche minérale stimulante et, bien sûr, cette allonge impressionnante qui signe les grands classiques de Meursault, uniques et intemporels.

Noisette, praline, chèvrefeuille, quatre-quarts, coulis de fruits blancs, entre poire et pêche, caramel d'Isigny, amande grillée, pignon et confiture de lait, zeste d'orange confit, une touche de noix de muscade, une autre de cannelle, un soupçon de poivre : complexité et harmonie ne font qu'un. Avant même de le mettre en bouche, ce Meursault a déjà tout du mètre-étalon !

Les marqueurs du millésime et du terroir se retrouvent dans une bouche ample, juteuse et caressante, d'une profondeur abyssale. Les fruits blancs pochés se complètent maintenant d'une évocation d'abricot et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

nombreuses épices stimulantes au palais. La vinification et l'élevage sont juste parfaits, uniquement et totalement au service du fruit et du sol. Ce magnifique Meursault « gastronomique » nous donne résolument envie de nous attabler autour d'un turbot rôti accompagné d'une purée « Robuchon » ou d'une poule au riz... à moins que l'on ne craque pour un Mont d'or fondu au four... Succulent et incontournable !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Expressif et nuancé : noisette, praline, chèvrefeuille, quatre-quarts, coulis de fruits blancs, entre poire et pêche, caramel d'Isigny, amande grillée, pignon et confiture de lait, zeste d'orange confit, des touche de noix de muscade et de cannelle

Bouche : Ample, juteuse et caressante, d'une profondeur abyssale. Les fruits blancs pochés se complètent maintenant d'une évocation d'abricot et de nombreuses épices stimulantes au palais. Très longue finale.

Accords mets-vins : Partenaire idéal d'un turbot rôti accompagné d'une purée « Robuchon » ou d'une poule au riz. Mont d'Or au four.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique