

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Terres Blanches - 2018 - blanc



Cuvée parcellaire emblématique du domaine, ce Meursault Les Terres Blanches assume parfaitement sa proximité géographique avec le célèbre Premier Cru Goutte d'Or dont il jouxte la limite inférieure, en allant vers le village de Meursault.

Comme son nom l'indique, sur cet excellent terroir à la pente assez faible, les sols sont peu profonds et surtout très calcaires, donnant au vin ce caractère aérien et lumineux tout à fait typique. Pierre Morey a eu la chance de pouvoir se porter acquéreur en 2006 d'une belle parcelle de 40 ares, les vignes ayant été majoritairement plantées dans les années 1980. Depuis, l'application des principes de la bio-dynamie a largement contribué à l'enracinement en profondeur des vignes dans le sous-sol calcaire et à l'imprégnation minérale du fruit.

Après un élevage de près de 20 mois, toujours aussi parfaitement maîtrisé, le vin nous montre qu'il a su pleinement profiter de la richesse naturelle du millésime pour densifier sa structure, le rapprochant plus que jamais d'un « Goutte d'Or ». On retrouve cependant, tout au long de la dégustation, ce raffinement aérien, cette fraîcheur minérale typique des Terres Blanches.

Sobre et élégant, le bouquet se déploie par strate successive, d'abord sur la craie et la noisette torréfiée, puis sur la pêche blanche, la pomme Granny et la poire Passe Crassane. Vient ensuite une dimension fraîche et stimulante évoquant herbes fines, eucalyptus et zestes d'agrumes. Celle-ci se marie à merveille avec une touche lactique plus sensuelle, de crème fouettée délicatement vanillée. C'est un pur régal !

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire : le vin déploie son charme subtil avec naturel et assurance. L'entame révèle un fruit plein d'éclat, entre pomme Reinette et poire Comice, complétés d'une élégante dimension florale, très printanière. On pense au trèfle fraîchement coupé, ou à un parterre de primevères. La matière est gainée par l'expression calcaire du sol : aucune dureté, mais une trame serrée et vibrante, qui stimule les papilles et nous fait saliver. L'intensité et la longueur de la finale, finement citronnée, sont absolument remarquables.

Un très grand Meursault, modèle de finesse et d'élégance, qui révélera tout son potentiel d'ici 5 ans.

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Terres Blanches - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe, étagé : craie et noisette torréfiée, puis la pêche blanche, la pomme Granny et la poire Passe Crassane. Fraîcheur des herbes fines, de l'eucalyptus et des zestes d'agrumes. Une touche lactique sensuelle, de crème fouettée délicatement vanillée

Bouche : Un fruit plein d'éclat, entre pomme Reinette et poire Comice, complétés d'une élégante dimension florale. La matière est gainée par l'expression calcaire du sol : aucune dureté, mais une trame serrée et vibrante, longue finale citronnée salivante.

Accords mets-vins : Langoustines snackées, jus à l'estragon. Homard grillé et son beurre aux herbes. Ris de veau braisés. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2022 et 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique