

Domaine Pierre Morey - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2018 - blanc



Déguster un Bâtard-Montrachet signé Pierre Morey ou Morey-Blanc (les deux sont issus de la même parcelle exploitée en métayage par les Morey depuis plusieurs décennies) est toujours un « sommet » pour l'amateur de grands blancs de Bourgogne, profonds et vibrants. Un de ces moments privilégiés, émouvants même, où l'on prend conscience de ce qui fait le caractère unique et indépassable de ces merveilleux Grands Crus du Sud de la Côte de Beaune. Ce fascinant Bâtard-Montrachet 2018 est encore dans ses « langes ». Mais son équilibre magistral entre une aromatique poétique, envoûtante, et cette expression tellement intense et profonde du sol confirme d'ores et déjà son rang tout en haut de la hiérarchie bourguignonne !

Les Morey ont la chance d'exploiter une parcelle d'un demi-hectare, d'un seul tenant, au coeur d'un petit clos (le Clos Poirier) idéalement placé dans la partie haute du Grand Cru, juste au-dessous de son illustre voisin, le Montrachet. Ici, la pente est très faible et le sol de marnes est assez riche mais peu profond, laissant la place à un sous-sol rocheux qui draine parfaitement l'humidité. Pour les connaisseurs, il s'agit certainement du meilleur terroir parmi les 11 hectares que compte le célèbre Grand Cru ! La plupart des vignes ont une bonne trentaine d'années et n'ont connu qu'une culture biologique et bio-dynamique, qui respecte de la façon la plus absolue qui soit l'intégrité du terroir et de l'environnement de la plante.

Les similitudes de ce splendide Bâtard-Montrachet avec le Montrachet sont bien réelles. D'abord par sa puissance d'évocation presque onirique. Le bouquet mêle à une myriade de notes florales, entre fleurs blanches et mauves, de nombreuses et subtiles épices, convoquant des poivres fins, mais aussi la muscade, la cannelle, le musc ou la réglisse.

La sensualité est omniprésente, s'exprimant aujourd'hui sur des notes de pâte d'amande, de praliné, de miel de tilleul ou d'acacia, de crème pâtissière et de coulis de pêche ou de poire. La présence du sol est structurante : les marnes ont apporté gras et densité, tandis que le sous-sol calcaire imprime en bouche cette verticalité vibratoire, aux accents crayeux sur la finale, complétés d'une lointaine touche iodée.

S'il est déjà fascinant de puissance contenue et de complexité, ce merveilleux Bâtard-Montrachet aura besoin d'au moins 8 ou 10 ans pour finir de déployer ses ailes... Il rayonnera alors pour accompagner quelques plats de fêtes : on pense bien sûr homard en sauce, turbot rôti à la truffe

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil... Un géant.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets dorés

Nez : Floral et sensuel, onirique : fleurs blanches et mauves, poivres fins, muscade, cannelle, musc et réglisse. Pâte d'amande, praliné, miel de tilleul, crème pâtissière, coulis de pêche ou de poire.

Bouche : Enorme volume, gorgé de fruit, avec du gras. Superbe tension minérale qui resserre le vin en bouche, verticalité vibratoire, aux accents crayeux sur la finale, complétés d'une lointaine touche iodée.

Accords mets-vins : On pense bien sûr homard en sauce, turbot rôti à la truffe ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 3 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique