

Maison Morey-Blanc - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2018 - blanc



L'histoire de Pierre Morey et de la colline de Corton ne date pas d'hier : avec ce 2018, le micro-négoce haute-couture « Morey-Blanc » signe son 30^{ème} millésime de Corton-Charlemagne !

Avec la fidélité, la précision et la régularité qui le caractérise, Pierre Morey n'a jamais changé de « source » : les raisins proviennent d'une petite parcelle de vieilles vignes idéalement située sur le secteur très qualitatif d'En Charlemagne. Les vignes surplombent le village de Pernand-Vergelesses et occupent la partie historique du Grand Cru, celle qui était déjà exploitée au Moyen-Âge par les moines de Saulieu.

Ici, les vignes regardent le Sud-Ouest et s'immiscent dans un substrat typique de calcaires blonds, parsemés d'argiles, plutôt caillouteux et bien filtrant. Malgré la réputation plutôt fraîche et tardive de la colline de Corton, ici, le chardonnay atteint de belles maturités avec des concentrations aromatiques tout à fait remarquables. Surtout sur un millésime ensoleillé comme le fut 2018.

Le vin bénéficie d'un élevage en fûts de 20 mois, parfaitement maîtrisé : le boisé subtil s'intègre déjà à merveille, au service de la sensualité fruitée de ce millésime plutôt riche et, bien sûr, de ce relief minéral et épicé tout à fait typique. Après une bonne aération, le nez offre un profil expressif et gourmand (pas si courant pour un Corton encore tout jeune) : on voyage au milieu des fleurs blanches et jaunes, on se régale d'une nuance de miel, on salive sur des notes de pêche rôtie, d'amande douce, de beurre pommade et de panettone aux fruits confits. Quelques touches épicées de citronnelle, de poivre Timut et de cannelle annoncent l'imprégnation minérale de ce magnifique Corton-Charlemagne. Une minéralité aux accents fumés qui ne cesse de s'affirmer au fur et à mesure de la dégustation.

L'influence du sol se renforce en bouche : si l'entame est encore massive, offrant un beau volume de fruit, la trame épicée resserre le milieu de bouche. On perçoit déjà un équilibre d'école entre sa densité enveloppante et une percussion minérale, saline, qui fait littéralement vibrer le vin sur les papilles.

Sa persistance phénoménale en bouche finit d'en faire un compagnon idéal pour des crustacés au goût affirmé : on pense langoustine et homard, que l'on cuisinera chaud et que l'on n'hésitera pas à préparer avec une sauce légèrement relevée (curry, piment doux, paprika...). Mais

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

avant cela, nous vous recommandons de faire preuve d'un peu de patience et d'encaver cette superbe bouteille au minimum 5 ans. Elle vous le rendra bien !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Blanc - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, brillante

Nez : Gourmand et minéral : fleurs blanches et jaunes, une nuance de miel, pêche rôtie, amande douce, beurre pommade et panettone aux fruits confits. Quelques touches épicées de citronnelle, de poivre Timut et de cannelle. Pierre à fusil.

Bouche : L'entame est encore massive, offrant un beau volume de fruit, la trame saline et épicée resserre le milieu de bouche. très longue finale vibrante et épicée (poivre, gingembre).

Accords mets-vins : Des crustacés cuisinés avec une sauce légèrement relevée : homard et son jus de carapace au cerfeuil, gambas ou langoustines accompagnées d'une sauce crémeuse au curry.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en
bouteille (3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques