

Domaine Pierre Morey - Meursault-Perrières 1er Cru - 2015 - blanc



Voici, avec le légendaire Bâtard-Montrachet, l'autre pièce maîtresse du Domaine, qui a assis l'aura exceptionnelle de Pierre Morey comme un des interprètes les plus sincères, justes et inspirés des grands terroirs de la Côte de Beaune. Un véritable passeur d'émotions qui place l'harmonie de la plante et du fruit avec son environnement au cœur de sa démarche, pour exprimer au final dans le vin la quintessence du terroir. C'est bien tout cela que l'on retrouve dans ce formidable Perrières, d'une intensité peu commune.

Pierre et Anne exploitent une magnifique parcelle d'un demi-hectare de vignes essentiellement plantées au mitan des années 1980 sur un des meilleurs secteurs du célèbre Premier Cru, celui que de nombreux amateurs considèrent comme le « Grand Cru » qu'il manque à Meursault. Nous sommes ici sur la partie haute du cru, au-dessus du Clos des Perrières, à la limite méridionale du finage, en bordure de Puligny-Montrachet. Sur cette fraction des Perrières-Dessous, la pente est faible et les vignes bénéficient d'une parfaite exposition au levant. En outre, les sols très caillouteux doublés d'une position naturellement protégée des vents dominants, permettent au raisin d'atteindre de hautes concentrations et de s'imprégner de cette minéralité presque incandescente typique des plus grands « Perrières ».

Sur ce millésime 2015, à l'été sec et ensoleillé, et même très chaud en juillet, la qualité du travail à la vigne et l'influence prégnante de la bio-dynamie ont payé. Vendangés à partir du 3 septembre, les raisins avaient préservé ici d'excellentes acidités. Une qualité exceptionnelle d'équilibre entre concentration aromatique et fraîcheur que l'on retrouve aujourd'hui dans ce superbe Meursault-Perrières, d'une pureté, d'une précision de définition et d'une verticalité en tout point exemplaires. Le critique William Kelley n'hésitait pas à affirmer dans le magazine Decanter de l'époque qu'il tenait là « un des plus grands blancs du millésime » ! Excusez du peu...

Pierre à fusil, noisette, une nuance de brioche toastée, noix de muscade, essence de citron, poire et pêche juteuses, violette et lilas blanc, chèvrefeuille, quelques notes de réglisse et de cerfeuil, crème de fruits blancs... le bouquet nous emporte très loin et très haut. Que dire de la bouche : sa droiture tout comme l'énergie et l'intensité qui s'en dégagent n'ont que peu d'équivalent. Il y a de la tension, de la percussion pierreuse, il y a de la chair fruitée et du volume, il y a de la fraîcheur et du mouvement, il y a une longueur absolument phénoménale... Bref, il y a

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tout ce dont on peut rêver quand on pense à un grand Meursault-Perrières. Un monument.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault-Perrières 1er Cru - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Harmonieux et complexe : pierre à fusil, noisette, une nuance de brioche toastée, noix de muscade, essence de citron, poire et pêche juteuses, violette et lilas blanc, chèvrefeuille, quelques notes de réglisse et de cerfeuil, crème de fruits blancs.

Bouche : Sa droiture, l'énergie et l'intensité qui s'en dégagent n'ont que peu d'équivalent. Il y a de la tension, de la percussion pierreuse, il y a de la chair fruitée et du volume, il y a de la fraîcheur et du mouvement, il y a une longueur phénoménale.

Accords mets-vins : Navarin de Homard et rattes du Touquet infusées au romarin (Bernard Pacaud), Saint-Jacques rôties, jus de coque crémeux à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique