

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Côte d'Or - 2019 - blanc



Les Morey font incontestablement partie de cette catégorie de vigneron chez lesquels il n'y a pas de « petit vin » : tous les terroirs et toutes les vignes ont quelque chose à dire de grand et de beau, pour peu que l'on se donne la peine d'en tirer le meilleur ! Ce magnifique Bourgogne Côte d'Or nous fait entrer avec une sensualité, un équilibre et une rare profondeur, dans la réussite et le charme de ce millésime 2019 intense et concentré.

Tout « régional » qu'il est, ce vin est exclusivement issu de parcelles familiales situées sur le finage de Meursault. Plantées par Pierre Morey pour l'essentiel, au début des années 1980, les vignes occupent principalement des positions de bas de coteau, en particulier dans le réputé secteur des Herbeux et des Malpoiriers, mais aussi plus au Sud du village, du côté des Millerands. Dans ces zones très qualitatives, les sols argilo-calcaires sont souvent plus profonds, donnant au vin une bouche charnue et une solide structure. Bien sûr, elles bénéficient depuis longtemps déjà des méthodes culturales issues de la bio-dynamie dont Pierre Morey fut un précurseur à Meursault, dès les années 1990 (tout comme à Puligny, au côté d'Anne-Claude Leflaive dont il fut en parallèle le chef de culture et maître de chai). Une philosophie guidée par le respect absolu de la nature et du vivant : lorsque l'on discute avec Pierre et aujourd'hui avec Anne, sa fille, c'est une véritable symbiose entre eux et leur vigne que l'on ressent à tous les instants. Ils font corps avec la terre, la plante, le fruit et le vin !

Comme les crus, ce Bourgogne est vinifié sur levures indigènes, puis élevé en fûts pendant une bonne année avant d'être assemblé en cuves et d'y passer un hiver supplémentaire qui va lui permettre de trouver son parfait point d'harmonie.

En 2019, on est particulièrement séduit par la sensation d'équilibre et la justesse d'expression que dégagent ce Bourgogne Côte d'Or. L'expression crayeuse et délicatement fumée des sols se marie à l'énergie des zestes d'agrumes et de la mandarine, et à la gourmandise d'un fruit bien mûr, juteux, autour de la poire, de l'ananas et d'une touche de fruit de la passion, complétés d'évocations de baguette fraîche et de pain toasté. On pense également à des amandes blanchies et à une dimension chlorophyllienne évoquant herbes fraîches et fanes de légumes.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : le vin déploie une matière ample, avec de l'épaisseur, de la structure mais aussi cette tension énergétique, cette arête minérale qui fait vibrer l'ensemble sur le palais. On

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

retrouve nos fruits blancs charnus, dynamisés par un grain crayeux qui stimule les papilles en permanence. Pas sa profondeur et sa persistance, la finale en impose déjà ! Etant précisé que le potentiel de garde est au rendez-vous : 6 ou 8 années de cave n'effraieront pas ce magnifique Bourgogne Côte d'Or.

Un vin taillé pour la table, qui vous réglera avec des feuilletés aux noix de pétoncle et fromage frais aux herbes fines, ou un vol au vent à la volaille. A moins que vous ne préféreriez une sole juste grillée...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Côte d'Or - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Complexe, équilibré : craie, une note fumée, zestes d'agrumes, mandarine, poire, ananas, une touche de fruit de la passion. Baguette fraîche, biscotte. Amande blanchie. Herbes fines et fanes de légumes.

Bouche : Une matière ample, dense, structurée. Une tension énergique avec une arête minérale qui fait vibrer l'ensemble sur le palais. On retrouve nos fruits blancs charnus dynamisés par un grain crayeux sur la finale. Bonne persistance.

Accords mets-vins : En apéritif avec des gougères. Pâtes fraîches au saumon. Feuilletés aux noix de pétoncle et fromage frais aux herbes fines, ou un vol au vent à la volaille. Sole grillée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique