

## Maison Morey-Blanc - Saint-Romain Sous le Château - 2019 - blanc



Depuis deux millésimes maintenant, sous l'égide de leur petite Maison Morey-Blanc, la famille Morey contribue à mettre en lumière cette appellation encore sous-estimée. Saint-Romain recèle pourtant de magnifiques terroirs et donne à son meilleur des vins de grande envergure, à l'équilibre remarquable entre fraîcheur et sensualité gourmande. Issue d'un des meilleurs secteurs de Saint-Romain (avec Sous La Velle), cette cuvée fait honneur à ce petit vignoble historique, tout au sommet de la Côte de Beaune, niché au pied des falaises éponymes et pour lequel nous prédisons un avenir plus que radieux !

Situé dans la combe d'Auxey-Duresses, le vignoble de Saint-Romain marque la limite septentrionale de ce que l'on pourrait nommer la « Côte des Blancs ». Ici les sols marno-calcaires du Jurassique tout comme l'altitude relativement élevée, entre 350 et 400 mètres, font merveille avec le chardonnay qui atteint de belles maturités aromatiques, tout en conservant fraîcheur et acidité. La succession actuelle de millésimes solaires renforce encore l'attrait des blancs de Saint-Romain.

Anne et Pierre Morey ont jeté leur dévolu sur des raisins issus d'un des terroirs les plus qualitatifs de l'appellation, Sous le Château, qui mériterait de toute évidence un classement en premier cru (ne doutons pas qu'au vu de l'intérêt grandissant des meilleurs vignerons de la Côte pour ce vignoble, cela ne tardera pas...) ! C'est une zone bien pentue et caillouteuse, très drainante, qui regarde le Sud-Est.

En découvrant ce Saint-Romain, élevé en fûts puis en cuves pendant 18 mois au total, nous sommes cette année encore tombés sous le charme, séduits par la justesse d'expression du terroir et du millésime : le mariage entre tension stimulante et gourmandise sensuelle est tout simplement parfait. Dès le premier nez, on navigue avec délice entre le miel d'acacia et le chèvrefeuille, la brioche et le massepain, la pêche et la mirabelle, la noisette grillée et la pierre frottée. La fraîcheur n'est jamais loin, soulignée par des évocations de crème de citron, d'herbes fines anisées et de petites fleurs blanches.

La position d'altitude et le substrat calcaire apportent au vin sa finesse de bouche, soulignée par une belle acidité juteuse. Tandis que la concentration exceptionnelle du millésime se révèle dans cette mâche ample et savoureuse, où le citron confit s'entremêle avec l'abricot, l'ananas et un soupçon de litchi. Quel régal !

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un pur vin de plaisir et de gastronomie qui, après un rapide carafage, sera parfait pour accompagner des suprêmes de volaille nappés d'une crème aux champignons, ou des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion au cerfeuil. Succulent.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Maison Morey-Blanc - Saint-Romain Sous le Château - 2019 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Jaune paille, brillante

**Nez :** Sensuel mais frais et aérien : miel d'acacia et chèvrefeuille, brioche et massepain, pêche et mirabelle, noisette grillée et pierre frottée. Des évocations de crème de citron, d'herbes fines anisées et de fleurs d'arbres fruitiers.

**Bouche :** La concentration exceptionnelle du millésime se révèle dans une mâche ample et savoureuse, entre citron confit, abricot, ananas et litchi. Altitude et sol calcaire apportent finesse et acidité juteuse. Longue finale saline, très sapide.

**Accords mets-vins :** Des suprêmes de volaille aux champignons, des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion au cerfeuil, des langoustines snackées, jus à l'estragon.



### Conseils de service

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

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Carafage recommandé (1/2 heure)



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Saint-Romain

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Principes biologiques