

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2019 - blanc



Incontournable du Domaine, ce Meursault est emblématique de la qualité exceptionnelle des vins signés Pierre Morey, de leur race unique, mais aussi de l'attachement viscéral de la famille aux terroirs du village ! Rendez-vous compte : à la fin du 18ème siècle, les aïeux de Pierre et Anne cultivaient déjà la vigne ici, au cœur de ce vignoble devenu aujourd'hui l'épicentre de la planète des grands chardonnays.

Ce véritable concentré de terroirs se doit de refléter à lui seul l'identité murisaltienne, dans ses constantes mais aussi ses subtiles et nombreuses nuances. Pour y parvenir, les Morey rassemblent traditionnellement les raisins de 3 petites parcelles (qui totalisent moins d'un hectare au total), plantées principalement dans les années 1980, chacune apportant à l'ensemble son identité spécifique.

La première se situe sur le climat des Forges, en direction de Monthélie : ici, les terres peu profondes parsemées de petits cailloux donnent au vin finesse, verticalité et assise minérale. La seconde sur Les Pellans, au Sud du finage, à proximité des Charmes, apporte avec son substrat de terres graveleuses, de la richesse et de la densité de matière. Enfin, le climat des Chaumes de Narvaux, plus haut sur les coteaux, en allant vers Blagny, insufflé un style plus frais avec une tension minérale structurante.

Au final, c'est bien cet équilibre complexe et souverain qu'Anne et Pierre recherchent et ont, encore une fois, magnifiquement trouvé sur ce 2019 expressif, sensuel et profond. Véritable archétype, ce Meursault séduit immédiatement par ses notes charmeuses d'huile d'amande et de noisette, de poire compotée, de crème de fruits blancs, de lassi à la pomme ou à la pêche, de blancs en neige, de millefeuilles et de tarte au citron. Quelques fleurs blanches délicates et une note de pamplemousse apportent juste ce qu'il faut de fraîcheur tonique et aérienne.

Même certitude en bouche : nous sommes bien au cœur du finage de Meursault ! Tous les attributs du terroir et du millésime se déploient avec une sorte de sérénité, de force tranquille apaisante. On retrouve nos fruits blancs pochés, nos amandes et nos pignons de pin, notre pêche délicatement beurrée mais aussi cette expression minérale et rocheuse dense. La profondeur est abyssale. La vinification et l'élevage sont juste parfaits, uniquement et totalement au service du fruit et du sol.

Ce magnifique Meursault « gastronomique » est déjà très expressif et bien en place. Il nous donne résolument envie de nous attabler autour d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

barbue rôtie accompagnée d'une purée « Robuchon », de suprêmes de volaille pochés nappés d'une sauce « Poulette », de ris de veau à la crème servis avec une fricassée de girolles... à moins que l'on ne craque pour un Mont d'or fondu au four... Charmeur, vous avez dit charmeur ?

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Charmeur et nuancé : huile d'amande et de noisette, poire compotée, crème de fruits blancs, lassi à la pêche, blancs en neige, millefeuille finement vanillé, tarte au citron. Quelques fleurs blanches délicates et une note tonique de pamplemousse.

Bouche : Ample, juteuse et enveloppante, portée par une force tranquille. On retrouve nos fruits blancs pochés, nos amandes et nos pignons de pin, notre pêche délicatement beurrée mais aussi cette expression minérale et rocheuse dense.

Accords mets-vins : Une barbue rôtie accompagnée d'une purée « Robuchon », des suprêmes de volaille pochés nappés d'une sauce « Poulette », des ris de veau à la crème servis avec une fricassée de girolles... à moins que l'on ne craque pour un Mont d'or fondu au four



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

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique