

## Domaine Pierre Morey - Meursault Les Tessons - 2019 - blanc



Pour celles et ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cet élément. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (dans les années 1930), le Docteur Jules Lavalie publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au cœur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de «Première cuvée» (à l'égal des futurs premiers crus Charmes, Genevrières, Goutte d'Or ou Bouchères), qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits.

Après avoir connu une période où de nombreuses parcelles furent aménagées, suite à l'arrachage phylloxérique, en lieux d'agréments, le secteur des Tessons retrouve sa vocation de grand terroir à chardonnay à partir des années 1950, où la vigne est massivement replantée au sein de petits clos qui découpent le célèbre climat.

La famille Morey possède une belle parcelle de 90 ares sur le Clos de Mon Plaisir (qu'elle partage avec un autre illustre vigneron, Jean-Marc Roulot). Surplombant le village de Meursault, les sols caillouteux offrent une teinte rougeâtre, signe de la présence d'oxydes de fer. Les vignes, majoritairement plantées dans les années 1970, s'immiscent en profondeur dans les sous-sols calcaires.

En 2019, cet incontournable Meursault Les Tessons brille comme une des grandes réussites du millésime. On retrouve cette signature minérale effilée, verticale, tout à fait typique, qui se double cette année d'une densité de bouche et d'une concentration prodigieuses, dynamisées par une belle acidité juteuse. Poussière de roche et craie, chèvrefeuille, mimosa et genêt, poudre d'amande, noisette et fruits blancs bien mûrs, entre poire et pêche, miel d'acacia et sabayon, mais aussi des notes rafraîchissantes de thym citron, de zeste de mandarine et de bêtise de Cambrai : c'est une farandole enjouée mais parfaitement ordonnée qui s'élève progressivement au-dessus du verre.

En bouche, la sapidité et la concentration fruitée nous régalent, sur des saveurs franches de fruits blancs frais et juteux, de brugnons, de goyaves, complétées d'une touche acidulée de mandarine. L'expression pierreuse est omniprésente : elle donne à la finale cette intensité incroyable et cette tension minérale extrêmement stimulante. Une finale d'une densité et d'une persistante peu commune qui comblera les amateurs de Meursault-

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Perrières. Le niveau exceptionnel de ce « Tessons » en fait effectivement l'égal des meilleurs premiers crus : un "must" !

**Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Pierre Morey - Meursault Les Tessons - 2019 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Jaune citron, brillante

**Nez** : Minéral et nuancé : poussière de roche et craie, chèvrefeuille, mimosa et genêt, poudre d'amande, noisette et fruits blancs bien mûrs, entre poire et pêche, miel d'acacia et sabayon, fraîcheur du thym citron, du zeste de mandarine, bêtise de Cambrai

**Bouche** : la sapidité et la concentration fruitée nous régaleront, sur des saveurs franches de fruits blancs frais et juteux, de brugnon, de goyave, complétées d'une touche acidulée de mandarine. L'expression pierreuse est omniprésente. Longue finale tendue, serrée

**Accords mets-vins** : Homard grillé et son beurre aux herbes. Un bar en croûte de sel, girolles et mousseline pomme de terre et céleri. Des ris de veau crousti-fondants. Brillat-Savarin truffé.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Idéalement entre 2023 et 2035

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération de 2 heures ou carafage.



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Meursault

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique et bio-dynamique