

Domaine Pierre Morey - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain - 2019 - blanc



En 2017, une opportunité rarissime s'est présentée à Anne et Pierre Morey : se porter acquéreurs d'une petite parcelle de 17 ares sur le Premier Cru Champ Gain à Puligny-Montrachet, suite au départ en retraite de son propriétaire. Quand on sait combien il est difficile aujourd'hui de s'agrandir dans ce triangle d'Or de la Côte de Beaune, tant l'explosion de la valeur des vignes depuis quelques décennies a totalement figé les positions, Anne et Pierre n'avaient d'autre choix que de se jeter sur cette occasion unique !

Ce troisième millésime ciselé et intense, empreint de l'éclat généreux du fruit et d'une minéralité saline effilée, nous confirme s'il en était besoin que l'incursion de la famille Morey sur le finage de Puligny-Montrachet est une excellente nouvelle pour tous les amateurs de grands blancs rayonnants, raffinés et verticaux.

Situé juste au-dessus des Folatières, le 1er Cru Champ Gain occupe une position de haut de coteau, presque au sommet du Mont-Rachet. Ce terroir au substrat mince et très caillouteux donne à son meilleur des vins extrêmement élégants et racés, marqués par une minéralité subtile. Mais ici (à la différence de La Garenne ou de Blagny un peu plus haut), l'orientation au Sud-Est et la situation bien protégée des vents dominants permettent au raisin d'atteindre une haute concentration, donnant au vin une bouche texturée et racée. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2019 aux faibles rendements.

S'ils sont parfaitement conscients d'avoir récupéré un très beau matériel végétal, Anne et son père considèrent qu'ils ont encore à apprendre de ce terroir, à écouter patiemment les messages de la vigne. Nous admirons une telle modestie lorsqu'on connaît leur parcours, et celui de Pierre en particulier, qui en près de 50 ans a travaillé tous les plus beaux terroirs de la Côte de Beaune : ceux du domaine familial et de la petite maison de négoce Morey-Blanc bien sûr, mais aussi ceux des Comtes Lafon dont il fût longtemps métayer et bien sûr ceux de chez Leflaive, le domaine mythique de Puligny dont il fut régisseur pendant 20 ans au côté de la regrettée Anne-Claude !

Intuition ? Expérience ? Génie ? Peut-être un peu de tout cela : le fait est que ce troisième millésime du « Champ Gain » signé Morey est éblouissant de maîtrise et s'inscrit déjà dans les « grands classiques »

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

indispensables de la célèbre appellation !

Dès le premier nez, c'est bien l'identité du terroir qui s'impose sur les marqueurs du millésime, au travers de notes aériennes et toniques mêlant les citrons jaunes et verts, le pamplemousse et les fleurs fraîches et délicates, entre tilleul, chèvrefeuille et fleurs de verger. Des notes de fruits blancs juste cueillis et de poussière de craie soulignent elle-aussi cette agréable sensation de fraîcheur. Au fil de l'aération, une onde plus sensuelle avance sereinement : on pense à un gâteau mêlant pommes et amandes, à une brioche tiède. L'ensemble se révèle d'une grande élégance.

La bouche est un modèle d'équilibre et d'harmonie entre la gourmandise d'un fruit bien mûr, sur les fruits blancs, la nectarine et la prune jaune, et la tonicité stimulante des agrumes. Texturée, elle se montre aussi effilée, toujours en mouvement, tendue par une trame saline salivante. La finale, vive et stimulante, impressionne déjà par sa longueur vibratoire. Voici incontestablement une des grandes réussites du millésime à Puligny-Montrachet. Respect !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Très subtil : agrumes frais et stimulants, entre citron vert, citron jaune et pamplemousse. Fleurs délicates : tilleul, chèvrefeuille, fleurs du verger. Fruits blancs croquants. Craie. Un gâteau mêlant pommes et amandes, une brioche tiède

Bouche : Un modèle d'équilibre et d'harmonie entre la gourmandise des fruits blancs bien mûrs, la nectarine et la prune jaune, et la tonicité stimulante des agrumes. Texturée et effilée, toujours en mouvement, tendue par une trame saline salivante. Vibratoire

Accords mets-vins : Sole meunière, homard rôti et beurre d'estragon, huîtres chaudes et crème de cresson. Tronçon de turbot rôti, fricassée de champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques