

Domaine Pierre Morey - Meursault-Perrières 1er Cru - 2019 - blanc



Voici, avec le légendaire Bâtard-Montrachet, l'autre pièce-maîtresse du Domaine, qui a assis l'aura exceptionnelle de Pierre Morey comme un des interprètes les plus sincères, justes et inspirés des grands terroirs de la Côte de Beaune. Un véritable passeur d'émotions qui place l'harmonie de la plante et du fruit avec son environnement au cœur de sa démarche, pour exprimer au final dans le vin la quintessence du terroir. C'est bien tout cela que l'on retrouve dans ce formidable Perrières, d'une verticalité exemplaire et d'une intensité prodigieuse.

Pierre et Anne exploitent une magnifique parcelle d'un demi-hectare de vignes essentiellement plantées au mitan des années 1980 sur un des meilleurs secteurs du célèbre Premier Cru, celui que de nombreux amateurs considèrent comme le « Grand Cru » qu'il manque à Meursault. Nous sommes ici sur la partie haute du cru, au-dessus du Clos des Perrières, à la limite méridionale du finage, en bordure de Puligny-Montrachet. Sur cette fraction des Perrières-Dessous, la pente est faible et les vignes bénéficient d'une parfaite exposition au levant. Ici, les sols sont très caillouteux : des pierres omniprésentes qui ont donné leur nom au célèbre Cru et témoignent de l'exploitation, jadis, d'une carrière non loin de là. Si l'on ajoute à cela une position naturellement protégée des vents dominants, on possède alors toutes les clés pour comprendre que le raisin peut atteindre des concentrations exceptionnelles, comme en 2019, tout en s'imprégnant d'une minéralité incandescente typique des plus grands « Perrières ».

Parfaitement consciente de la puissance et de la densité naturelle de ce Cru, Anne Morey n'hésite pas à intégrer, pour son élevage, un tiers environ de bois neuf que le vin « digère » très facilement pour laisser s'exprimer le terroir dans toute sa force et son intensité. Bien qu'encore très jeune, ce splendide Meursault-Perrières offre un bouquet d'une grande pureté où s'imbriquent harmonieusement des notes fumées de silex frotté et de noisettes torréfiées, des fleurs blanches délicates et aériennes, entre chèvrefeuille et jasmin, des nuances toniques d'écorce d'orange et de mandarine, des fruits blancs croquants, complétés d'une touche plus solaire évoquant l'abricot et même le melon des Charentes. Sans oublier cette dimension résolument épicée que le vin a su puiser dans le sol, autour du poivre, de la baie de genièvre et du musc.

La bouche offre un équilibre souverain entre un extrait sec structurant et un volume considérable de fruit d'un côté, une trame pierreuse et épicée, qui électrise les papilles de l'autre. L'arête minérale est habilement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

soulignée par une acidité juteuse et expressive qui précède une longue finale d'une droiture et d'une persistance hors du commun. Un très grand vin à la densité de structure et la profondeur dignes de celles d'un Grand Cru.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault-Perrières 1er Cru - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : notes fumées de silex frotté et de noisettes torréfiées, chèvre-feuille et jasmin, écorce d'orange et de mandarine, des fruits blancs croquants, abricot et melon des Charentes, poivre, baie de genièvre et musc.

Bouche : équilibre souverain entre un extrait sec structurant et un volume considérable de fruit d'un côté, une trame pierreuse et épicée, qui électrise les papilles de l'autre. L'arête minérale est soulignée par une acidité juteuse et expressive. Très longue

Accords mets-vins : Navarin de Homard et rattes du Touquet infusées au romarin (Bernard Pacaud), Saint-Jacques rôties, jus de coque crémeux à la truffe.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique