

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Côte d'Or - 2020 - blanc



Les Morey font incontestablement partie de cette catégorie de vigneron chez lesquels il n'y a pas de « petit vin » : tous les terroirs et toutes les vignes ont quelque chose à dire de grand et de beau, pour peu que l'on se donne la peine d'en tirer le meilleur.

Tout « régional » qu'il est, ce vin est exclusivement issu de parcelles familiales situées sur le finage de Meursault. Plantées par Pierre Morey pour l'essentiel, au début des années 1980, les vignes occupent principalement des positions de bas de coteau, en particulier dans le réputé secteur des Herbeux et des Malpoiriers, mais aussi plus au Sud du village, du côté des Millerands. Dans ces zones très qualitatives, les sols argilo-calcaires sont souvent plus profonds, donnant au vin une bouche charnue et une structure solide.

Bien sûr, elles bénéficient depuis longtemps déjà des méthodes culturales issues de la biodynamie dont Pierre Morey fut le précurseur à Meursault, dès le début des années 1990 (tout comme à Puligny, au sein de l'iconique Domaine Leflaive dont il était en parallèle le chef de culture et maître de chai). Une philosophie guidée par le respect absolu de la nature et du vivant : lorsque l'on discute avec Pierre et aujourd'hui avec Anne, sa fille, c'est une véritable symbiose entre eux et leur vigne que l'on ressent à tous les instants. Ils font corps avec la terre, la plante, le fruit et le vin !

Comme les crus plus prestigieux, ce Bourgogne Côte d'Or est vinifié sur levures indigènes, puis élevé en fûts pendant une bonne année avant d'être assemblé en cuves. Il y passe un hiver supplémentaire, une période qui l'aide à trouver son parfait point d'harmonie.

Au nez s'imposent rapidement d'élégantes notes de menthe poivrée. On nage dans une onde froissée par une brise fraîche et l'on devine, à cet instant, un jus tonique. Une sensation appuyée par des notes de fleurs blanches, d'acacia et de violette, complétées de nuances finement anisées. On se réjouit ensuite de l'arrivée de touches gourmandes de noisette et de noix de cajou, de pâte d'amande et de fruits blancs parfaitement mûrs, poire en tête. Des fragrances plus empyreumatiques s'élèvent maintenant au-dessus du verre. Ce vin est un livre ouvert.

La bouche, à la fois généreuse et fuselée, se présente comme le prolongement parfait du nez. Si ce jus complexe et jaillissant offre une forme d'exubérance, celle-ci est tempérée par une grâce naturelle et un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sens de l'équilibre qui frise la perfection. On retrouve un peu de suc de violette, de la fleur d'oranger et des épices douces. Le milieu de bouche convoque les fruits blancs, la gelée de coing mais également quelques notes plus pâtisseries, entre crème de marron, frangipane et beurre frais. La finale est longue, portée par d'exquis amers, un peu de réglisse et de succulentes notes toastées.

On l'aimera aujourd'hui à l'apéritif, sur des gougères. Dans quelques années, misons sur une association d'inspiration bretonne, comme un ragoût de berniques, des bigorneaux à l'andouille, ou encore des pétoncles noirs marinés au lait ribot. Un régal en perspective !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Côte d'Or - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Complexe, frais : menthe poivrée, fleurs blanches, acacia et violette, nuances finement anisées, noisette et noix de cajou, pâte d'amande et fruits blancs parfaitement mûrs, poire mûre. Une touche grillée, empyreumatique

Bouche : Généreuse, dense mais fuselée. Bel équilibre, on retrouve suc de violette, fleur d'oranger et épices douces. Puis les fruits blancs, la gelée de coing et des notes pâtisseries de crème de marron et frangipane. Finale réglissée et toastée.

Accords mets-vins : En apéritif avec des gougères. Pâtes fraîches au saumon. Feuilletés aux noix de pétoncle et fromage frais aux herbes fines. Un ragoût de berniques, des bigorneaux à l'andouille de campagne, ou encore des pétoncles noirs marinés au lait ribot



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique