

Maison Morey-Blanc - Saint-Romain Sous le Château - 2020 - blanc



Depuis le millésime 2018, sous l'égide de leur petite Maison Morey-Blanc, la famille Morey contribue à mettre en lumière cette appellation encore sous-estimée. Saint-Romain recèle pourtant de magnifiques terroirs et donne à son meilleur des vins de grande envergure, à l'équilibre remarquable entre fraîcheur et sensualité gourmande. Issue d'un des meilleurs secteurs de Saint-Romain (avec Sous La Velle), cette cuvée fait honneur à ce petit vignoble historique, tout au sommet de la Côte de Beaune, niché au pied des falaises éponymes et pour lequel nous prédisons un avenir plus que radieux !

Situé dans la combe d'Auxey-Duresses, le vignoble de Saint-Romain marque la limite septentrionale de ce que l'on pourrait nommer la « Côte des Blancs ». Ici les sols marno-calcaires du Jurassique tout comme l'altitude relativement élevée, entre 350 et 400 mètres, font merveille avec le chardonnay qui atteint de belles maturités aromatiques, tout en conservant fraîcheur et acidité. La succession actuelle de millésimes solaires renforce encore l'attrait des blancs de Saint-Romain.

Anne et Pierre Morey ont jeté leur dévolu sur des raisins issus d'un des terroirs les plus qualitatifs de l'appellation, Sous le Château, qui mériterait de toute évidence un classement en premier cru (ne doutons pas qu'au vu de l'intérêt grandissant des meilleurs vignerons de la Côte pour ce vignoble, cela ne tardera pas...). C'est une zone bien pentue et caillouteuse, très drainante, qui regarde le Sud-Est.

En découvrant ce Saint-Romain, élevé en fûts puis en cuves pendant 18 mois au total, nous sommes, cette année encore, tombés sous le charme, séduits par la justesse d'expression du terroir et du millésime : le mariage entre tension stimulante, mêlant agrumes et épices, et sensualité gourmande, fruitée et miellée, est tout simplement parfait.

Dès le premier nez, on navigue avec délice entre la noisette fraîche et le pignon de pain, le miel d'acacia et les fleurs lascives, le pain au lait, la crème de pistache et la frangipane, la poire Williams délicatement pochée et le coulis de pêche blanche.

C'est en bouche que l'on retrouve l'énergie du millésime et la fraîcheur typique de ce terroir calcaire d'altitude. La présence des agrumes s'affirment, sur des notes de citron, de pamplemousse et une touche d'orange amère, complétées de fruits frais, aux contours acidulés : on pense au kiwi et à la prune Reine-Claude. La matière est fuselée et active

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sur le palais. Le milieu de bouche est animé d'une empreinte épicée tonifiante, autour du gingembre et du wasabi. On aime la droiture et le dynamisme de la finale.

L'équilibre entre l'identité du terroir et les attributs du millésime est remarquable : on balance sans cesse entre générosité et finesse. Cet irrésistible Saint-Romain Sous le Château vous réglera pour accompagner rillettes d'oie, poêlée de praires ou de couteaux, parmentier de cabillaud ou lapin au vin blanc servi avec des tagliatelles fraîches. En fin de repas, misez sur un Chaource ou un Reblochon... Juste délicieux.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Blanc - Saint-Romain Sous le Château - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Claire, léger reflet vert

Nez : Sensuel , délicieusement gourmand : noisette fraîche et pignon de pain, miel d'acacia et fleurs lascives, pain au lait, crème de pistache et frangipane, poire Williams délicatement pochée et coulis de pêche blanche.

Bouche : Fraîcheur et énergie sur des notes de citron, de pamplemousse et une touche d'orange amère, complétées de fruits frais, aux contours acidulés (kiwi et prune Reine-Claude). Une matière fuselée, une empreinte épicée tonifiante entre gingembre et wasabi

Accords mets-vins : Des rillettes d'oie, une poêlée de praires ou de couteaux, un parmentier de cabillaud ou un lapin au vin blanc servi avec des tagliatelles fraîches. En fin de repas, misez sur un Chaource ou un Reblochon



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques