

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2020 - blanc



Ce véritable concentré de terroirs se doit de refléter à lui seul l'identité murisaltienne, dans ses constantes mais aussi ses subtiles et nombreuses nuances. Pour y parvenir, les Morey rassemblent traditionnellement les raisins de 3 petites parcelles (qui totalisent moins d'un hectare au total), plantées principalement dans les années 1980, chacune apportant à l'ensemble son identité spécifique.

La première se situe sur le climat des Forges, en direction de Monthélie : ici, les terres peu profondes parsemées de petits cailloux donnent au vin finesse, verticalité et assise minérale. La seconde sur Les Pellans, au Sud du finage, à proximité des Charmes, apporte avec son substrat de terres graveleuses, de la richesse et de la densité de matière. Enfin, le climat des Chaumes de Narvaux, plus haut sur les coteaux, en allant vers Blagny, insufflé un style plus frais avec une tension minérale structurante.

Ce millésime 2020, expressif et équilibré, nous plonge, dès le premier nez, dans un panier de fruits d'été, où l'on reconnaît l'abricot, la pêche blanche et la poire Williams. Des notes d'herbes anisées et de zeste d'orange s'entremêlent à de petites fleurs blanches, virevoltantes, autour de l'acacia et des fleurs du verger. Au fil de l'agitation du verre, une dimension plus confiturée et gourmande se déploie, sur des évocations de tarte au citron meringuée, de chausson aux pommes ou de cornes de gazelle. On devine également quelques éclats de noisette et une touche de crème fouettée. Une touche finement grillée et empyreumatique précède une note plus maritime, rappelant les algues à marée basse. Quel voyage...

La bouche n'est pas en reste : jubilatoire et énergique, l'entame nous régale de saveurs acidulées et toniques d'orange sanguine, de kumquat et de zeste de citron jaune. Puis vient une dimension plus torréfiée, témoin d'un élevage savant et subtil. La sensualité triomphe dans le cœur de bouche, avec ses notes suaves de loukoum à l'eau de rose, de crème fouettée et d'île flottante. La finale se resserre autour d'une matière palpitante et follement dynamique, tendue autour d'une arête minérale aux accents maritimes et salins. Voici un Meursault comme on aimerait en boire plus souvent !

On associera bien volontiers ce bel ambassadeur murisaltien à une cuisine à la fois sensuelle et raffinée : on pense à une viennoise de sole aux noisettes et vieux Comté, mais aussi à des paupiettes de volaille farcies aux girolles et foie gras ou encore à des suprêmes de poulet panés à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pistache et au citron confit. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Charmeur et nuancé : abricot, pêche blanche et poire Williams. Des notes anisées et de zeste d'orange. Acacia et fleurs du verger. Tarte au citron meringuée, chausson aux pommes et cornes de gazelle. Eclats de noisette et crème fouettée. Algue

Bouche : Entame jubilatoire, énergique, sur des saveurs acidulées d'orange sanguine, de kumquat et de zeste de citron jaune. Puis vient une dimension plus torréfiée et des notes suaves d'eau de rose, de crème fouettée et d'île flottante. Finale tendue, saline

Accords mets-vins : Une viennoise de sole aux noisettes et vieux Comté, mais aussi à des paupiettes de volaille farcies aux girolles et foie gras ou encore à des suprêmes de poulet panés à la pistache et au citron confit. Un Mont d'or fondu au four



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique