

Domaine Comtesse de Chérissey - Meursault-Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2019 - blanc



Disons-le tout net : le terme de collector pour qualifier cette cuvée est tout sauf usurpé, jugez plutôt ! Le domaine exploite ici une toute petite parcelle d'une trentaine d'ares de vignes centenaires, dont les rendements culminent, sur les millésimes les plus généreux, à 10 hectolitres par hectare. Nous vous laissons faire le calcul pour savoir combien de cols de ce précieux nectar sortent chaque année des caves du Domaine...

Ajoutons à cela que cet intense millésime 2019 est le tout dernier de cette longue histoire : décision fut prise, après cette récolte, d'arracher ces très vieilles vignes pour les remplacer, une fois n'est pas coutume, par du pinot noir. Laurent Martelet renoue ainsi avec une tradition encore plus ancienne qui faisait de ce terroir d'altitude un des hauts lieux de l'expression du pinot murisaltien.

Ici, les sols minces et caillouteux, où l'on voit souvent affleurer la roche-mère de calcaire blanc, donnent au vin une identité unique, que ce Meursault La Pièce sous le Bois à la concentration phénoménale porte au plus haut point de précision et d'intensité. Il atteint des sommets de fraîcheur, de percussion minérale et épicée, d'éclat et de pureté du fruit, de verticalité et de finesse de texture.

Au premier nez, il nous plonge dans une atmosphère printanière de prairie fleurie, on pense au gazon tendre, aux petites fleurs blanches et aux marguerites. Des notes pures et jaillissantes de poire Comice et de noyau de pêche précèdent une série d'évocations plus chlorophylliennes et anisées, autour du cerfeuil, de la feuille d'eucalyptus et du bâton de réglisse. La fraîcheur est décidément partout, comme en témoignent les nuances de citron vert mais aussi de caillou mouillé qui s'élèvent maintenant au-dessus du verre.

La bouche, concentrée et soyeuse, s'ouvre sur des saveurs expressives de poires Comice et Williams, d'abricot et de pêche de vigne, mais aussi de pulpe d'orange sanguine et de marmelade. La délicatesse des notes poivrées et même pimentées est absolument exquise : poivre de Sichuan, poivre blanc, piment oiseau... on aime l'équilibre subtil qui règne ici entre énergie et douceur, empyreumatisme et fraîcheur. La matière du vin ne cesse d'ondoyer sur le palais, toujours souple et active.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La sapidité de la finale est admirable, sa droiture aussi, tout comme son équilibre parfait entre la rondeur du fruit et l'énergie piquante du piment et des agrumes. Rarement un 1er Cru de Blagny nous avait donné cette sensation de complète harmonie entre la finesse et l'élégance minérale de Puligny, et la sensualité gourmande, la profondeur de Meursault. Une réussite magistrale !

Côté table, on a furieusement envie de langoustines snackées, saupoudrées de piment d'Espelette, ou bien de homard ou de langouste grillée. Evidemment, avec quelques années supplémentaires, un beau turbot et sa sauce Béarnaise devrait également vous ravir.

Prix spécial réservé aux clients de la Route des Blancs

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérissey - Meursault-Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Printanier, pur et frais : gazon et trèfle, petites fleurs blanches, marguerites. Poire Comice, noyau de pêche, abricot. Sauge, lavande, cerfeuil et une nuance d'eucalyptus. Réglisse. Citron vert. Caillou mouillé.

Bouche : Concentrée, soyeuse, sur des saveurs de poires Comice et Williams, d'abricot et de confiture de rhubarbe, de pulpe d'orange sanguine et de marmelade. Une minéralité épicée délicate : poivre Sichuan, poivre blanc, piment. Longue finale active, pénétrante

Accords mets-vins : Langoustines snackées, au piment d'Espelette. Homard ou langouste grillée. Evidemment, avec quelques années supplémentaires, un beau turbot et sa sauce Béarnaise.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques