

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Côte d'Or - 2021 - 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 culturelles 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 perçoit 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.

Dès le premier nez, on ressent l'étonnante complexité de ce Bourgogne qui marie la sensualité d'un fruit mûr et expressif, enrobé d'une irrésistible dimension crémeuse, avec la fraîcheur florale et aérienne typique du millésime. Les notes de fleurs et de plantes d'eau, d'herbes fines anisées, de baie de genièvre ou de poivre vert s'entremêlent à une intense dimension fruitée, autour de la pomme Reinette, de la poire et de la pêche blanche. Beurre frais, crème d'Isigny et lassi aux fruits blancs apportent une touche caressante : la douceur du propos se renforce avec l'arrivée de parfums délicats de noisette, de miel de lavande ou d'acacia et de pâte d'amande. A l'aération prolongée, le fruit reprend ses droits, mûr, expressif mais toujours énergique, autour de la chair savoureuse d'une poire, du brugnion et de la pulpe de clémentine. Complexité et équilibre sont au rendez-vous.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche, à la fois généreuse et fuselée, se présente comme le prolongement parfait du nez, associant les contraires avec une facilité déconcertante. Ici, l'orange sanguine est parfumée d'un peu de baie de genièvre, la pomme croise la verveine et la coriandre, le fruit de la passion s'acoquine avec le bâton de réglisse, tandis que kiwi et poivre vert nous interprètent un emballant pas de deux. Le sol imprime sa marque, jusqu'à la longue finale, sapide et persistante, relevée de touches poivrées et d'un peu de gingembre. On finit sur une empreinte saline et subtilement empyreumatique, rare sur ce millésime de fraîcheur. Une réussite !

Taillé pour la table, ce Bourgogne aux allures de « petit » Meursault vous réglera sur des endives au jambon, un pavé de sandre à l'oseille ou un coquelet à l'estragon ! Imparable.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Côte d'Or - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Complexe : fleurs et plantes d'eau, herbes fines anisées, baie de genièvre, poivre vert, pomme Reinette, poire, pêche blanche, beurre frais, crème d'Isigny, lassi aux fruits blancs, noisette, miel de lavande ou d'acacia, pâte d'amande, brugnon, clémentine

Bouche : Généreuse, fuselée, elle associe les contraires : orange sanguine et baie de genièvre, pomme, verveine et coriandre, fruit de la passion et bâton de réglisse, kiwi et poivre vert. Longue finale, saline, sapide et persistante relevée de poivre et gingembre

Accords mets-vins : Sur des endives au jambon, un pavé de sandre à l'oseille ou un coquelet à l'estragon !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique