

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Terres Blanches - 2021 - blanc



Cuvée parcellaire emblématique du domaine, ce Meursault Les Terres Blanches assume parfaitement sa proximité géographique avec le célèbre Premier Cru Goutte d'Or dont il jouxte la limite inférieure, en allant vers le village de Meursault.

Comme son nom l'indique, sur cet excellent terroir à la pente assez faible, les sols sont peu profonds et surtout très crayeux, donnant au vin ce caractère aérien et lumineux tout à fait typique. Pierre Morey a eu la chance de pouvoir se porter acquéreur en 2006 d'une belle parcelle de 40 ares, les vignes ayant été majoritairement plantées dans les années 1980. Depuis, l'application des principes de la biodynamie a largement contribué à l'enracinement en profondeur de la plante dans le sous-sol calcaire et à l'imprégnation minérale du fruit.

Après un élevage en fûts de près de 20 mois sans bois neuf, toujours aussi parfaitement maîtrisé, le vin nous montre qu'il a su pleinement profiter de la haute concentration de ces maturités certes tardives mais aux rendements extrêmement faibles pour densifier sa structure, le rapprochant plus que jamais d'un « Goutte d'Or ». On retrouve cependant, tout au long de la dégustation, ce raffinement aérien, cette trame saline et cette intense sensation d'énergie fuselée typique des Terres Blanches.

Expressif et précis, le bouquet se déploie par strate successive, d'abord sur la craie et la noisette torréfiée, puis sur un fruit croquant et tonique, entre pêche de vigne, pomme Granny et Reinette, petite prune verte et une touche de kiwi. La fraîcheur des agrumes et d'une nuance mentholée se marie ensuite avec des notes gourmandes et lascives de mie de pain, de brioche, de lassi et de crème délicatement vanillée. C'est succulent.

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire : le vin déploie son charme subtil avec naturel et assurance. L'entame révèle une matière à la fois texturée et dynamique, autour des fruits blancs et jaunes mêlés aux épices. Le jus, dense et savoureux, semble gagné par l'expression saline du sol calcaire, ainsi qu'une acidité juteuse parfaitement calibrée. D'une grande précision, ce Meursault Les Terres Blanches stimule les papilles et nous fait saliver. L'intensité et la longueur de la finale, aux amers finement citronnés, sont remarquables.

Un grand Meursault, charmeur, vivant et actif, qui révélera tout son potentiel d'ici 3 à 5 ans.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Terres Blanches - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Expressif et précis : craie et la noisette torréfiée, pêche de vigne, pomme Granny et Reinette, petite prune verte et une touche de kiwi, agrumes et nuance mentholée, mie de pain, de brioche, de lassi et de crème délicatement vanillée.

Bouche : L'entame révèle une matière texturée et dynamique, autour des fruits blancs et jaunes mêlés aux épices. Jus, dense et savoureux, gainé par l'expression saline du sol calcaire et une acidité juteuse. Longue finale intense sur des amers citronnés.

Accords mets-vins : Langoustines snackées, jus à l'estragon. Homard grillé et son beurre aux herbes ou aux agrumes. Ris de veau braisés. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique