

Domaine Pierre Morey - Meursault-Perrières 1er Cru - 2021 - Blanc



Voici, avec le légendaire Bâtard-Montrachet, l'autre pièce-maîtresse du Domaine, qui a assis l'aura exceptionnelle de Pierre Morey comme un des interprètes les plus sincères, justes et inspirés des grands terroirs de la Côte de Beaune. Un véritable passeur d'émotions qui place l'harmonie de la plante et du fruit avec son environnement au cœur de sa démarche, pour exprimer au final dans le vin la quintessence du terroir. C'est bien tout cela que l'on retrouve dans ce formidable Perrières, d'une verticalité exemplaire et d'une intensité prodigieuse.

Pierre et Anne exploitent une magnifique parcelle d'un demi-hectare de vignes essentiellement plantées au mitan des années 1980 sur un des meilleurs secteurs du célèbre Premier Cru, celui que de nombreux amateurs considèrent comme le « Grand Cru » qu'il manque à Meursault. Nous sommes ici juste au-dessus du fameux Clos des Perrières, à la limite méridionale du finage, en bordure de Puligny-Montrachet.

Sur cette fraction supérieure des Perrières-Dessous, la pente est faible et les vignes bénéficient d'une parfaite exposition au levant. Ici, les sols sont très caillouteux : des pierres omniprésentes qui ont donné leur nom au célèbre Cru et témoignent de l'exploitation, jadis, d'une carrière non loin de là. Si l'on ajoute à cela une position naturellement protégée des vents dominants, on possède alors toutes les clés pour comprendre que le raisin peut atteindre des concentrations exceptionnelles, tout en s'imprégnant d'une minéralité incandescente typique des plus grands « Perrières ». C'est particulièrement vrai sur ce rare millésime 2021 où le très faible nombre de grappes par pied a largement compensé le caractère frais et relativement tardif du millésime.

Parfaitement consciente de la puissance et de la densité naturelle de ce Cru, Anne Morey n'hésite pas à intégrer, pour son élevage, un tiers environ de bois neuf que le vin « digère » facilement pour laisser s'exprimer le terroir dans toute sa force et son intensité. Bien qu'encore très jeune, ce splendide Meursault-Perrières offre un bouquet d'une grande pureté où s'imbriquent harmonieusement des notes fumées de silex frotté et de noisettes torréfiées, des fleurs blanches délicates et aériennes, entre chèvrefeuille, acacia et fleur de citronnier, des nuances toniques d'écorce d'orange et de citron vert, des fruits blancs croquants, comme la nectarine, la pomme Granny, complétés d'une touche plus estivale d'abricot. Sans oublier cette dimension résolument épicée que le vin a su puiser dans le sol, autour du poivre, de la baie de genièvre et d'une touche tonifiante de bâton de réglisse.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche offre un équilibre souverain entre une matière dense, concentrée et un volume considérable de fruit, mais aussi une trame pierreuse et épicée, toujours en mouvement, qui fait littéralement vibrer le vin sur les papilles. L'arête minérale est habilement soulignée par l'acidité expressive des agrumes frais. La finale, traçante, offre une incroyable intensité et une persistance hors du commun. Un grand vin à la densité de structure et la profondeur dignes de celles d'un Grand Cru.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault-Perrières 1er Cru - 2021 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et pur : notes fumées de silex frotté et de noisettes torréfiées, chèvrefeuille, acacia, fleur de citronnier, écorce d'orange et de citron vert, nectarine, pomme Granny, abricot, poivre, baie de genièvre, touche tonifiante de bâton de réglisse.

Bouche : Equilibre souverain entre matière dense, concentrée, volume considérable de fruit, trame pierreuse, épicée, toujours en mouvement. Arête minérale soulignée par l'acidité expressive des agrumes. Très longue finale traçante

Accords mets-vins : Navarin de Homard et rattes du Touquet infusées au romarin (Bernard Pacaud), Saint-Jacques rôties, jus de coque crémeux à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique