

Domaine Pierre Morey - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2021 - blanc



Déguster un Bâtard-Montrachet signé Pierre Morey ou Morey-Blanc (les deux sont issus de la même parcelle exploitée pour moitié en propriété et pour moitié en métayage par les Morey depuis plusieurs décennies) est toujours un « sommet » pour l'amateur de grands blancs de Bourgogne, profonds et vibrants. Un de ces moments privilégiés, émouvants même, où l'on prend conscience de ce qui fait le caractère unique et indépassable de ces Grands Crus du Sud de la Côte de Beaune.

Ce fascinant et plus rare que jamais Bâtard-Montrachet 2021 est encore très jeune : il possède pourtant une envergure phénoménale et dégage déjà une sensation de puissance et d'énergie peu communes. Il laisse entrevoir une aromatique complexe, à la fois sensuelle, poétique et fraîche, doublée d'une profondeur de bouche vertigineuse. Son empreinte minérale vibratoire confirme son statut exceptionnel. Au sommet de la hiérarchie bourguignonne !

Les Morey ont la chance d'exploiter une parcelle d'un demi-hectare, d'un seul tenant, au cœur d'un petit clos (le Clos Poirier) idéalement placé dans la partie haute du Grand Cru, contigu à son illustre voisin, le Montrachet. Ici, la pente est très faible et le sol de marnes est assez riche mais peu profond, laissant la place à un sous-sol rocheux qui draine parfaitement l'humidité. Pour les connaisseurs, il s'agit certainement du meilleur terroir parmi les 11 hectares que compte le célèbre Grand Cru. La plupart des vignes ont une bonne trentaine d'années et n'ont connu qu'une culture biologique et biodynamique, qui respecte de la façon la plus absolue qui soit l'intégrité du terroir et de l'environnement de la plante.

Bien sûr, à ce stade, ce Bâtard-Montrachet plus que prometteur est encore dans ses langes. Mais on perçoit déjà son extraordinaire envergure, sa complexité et cette puissance contenue qui ne demandera qu'à déployer ses ailes avec quelques années de cave. Après une bonne agitation, le bouquet mêle une myriade de notes florales, entre extraits de fleurs blanches et mauves, avec de nombreuses et subtiles épices, convoquant des poivres fins, la baie de genièvre, la cannelle, le musc, une touche de vanille ou encore la réglisse. Sans oublier cette empreinte fumée évoquant pierre à fusil et fruits secs torréfiés.

La sensualité est omniprésente, la fraîcheur aussi : on balance sans cesse entre les notes de pâte d'amande, de jus de pêche et de poire, de miel de genêt ou d'acacia, mais aussi de citron vert, de zeste de clémentine et de kumquat. L'influence du sol est structurante : les marnes ont apporté en

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bouche gras et densité, tandis que le sous-sol calcaire imprime cette verticalité vibratoire, cette tension aux accents de pierre broyée.

S'il est déjà fascinant d'intensité et de complexité, ce merveilleux Bâtard-Montrachet vous envoûtera sur les 10 ou 15 prochaines années. Il rayonnera pour accompagner quelques plats de fêtes : on pense à un homard cuit dans son coffre accompagné de lentilles corail servies dans une émulsion au jus de crustacé, un turbot rôti à la truffe ou une volaille de Bresse pochée en demi-deuil... Un géant.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Complexe : fleurs blanches et mauves, poivres, baie de genièvre, cannelle, musc, vanille, réglisse, pierre à fusil, fruits secs torréfiés, pâte d'amande, jus de pêche, de poire, miel de genêt, d'acacia, citron vert, clémentine, kumquat, pierre broyée.

Bouche : Enorme volume, gorgé de fruit, avec du gras et de la densité. Superbe tension minérale qui resserre le vin en bouche, verticalité vibratoire, aux accents crayeux sur la finale. Persistance phénoménale.

Accords mets-vins : Un homard cuit dans son coffre accompagné de lentilles corail servies dans une émulsion au jus de crustacé, un turbot rôti à la truffe ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique