

Maison Morey-Blanc - Saint-Romain Sous le Château - 2021 - blanc



Quatrième millésime pour ce Saint-Romain parcellaire de très haut vol qui fait déjà figure de classique dans la gamme. Sous l'égide de leur petite Maison Morey-Blanc, la famille Morey contribue ainsi à mettre en lumière cette superbe appellation des hauteurs de la Côte de Beaune, encore un peu sous-estimée. Saint-Romain recèle pourtant de magnifiques terroirs et donne à son meilleur des vins de grande envergure, à l'équilibre remarquable entre fraîcheur et sensualité gourmande. Issue d'un des meilleurs secteurs de Saint-Romain (avec Sous La Velle), cette cuvée fait honneur à ce petit vignoble historique, tout au sommet de la Côte, niché au pied des falaises éponymes et pour lequel l'avenir s'annonce radieux ! La reconnaissance de premiers crus sur ce finage pourrait d'ailleurs ne plus trop tarder : le climat Sous le Château y figure en bonne place.

Situé dans la combe d'Auxey-Duresses, le vignoble de Saint-Romain marque la limite septentrionale de ce que l'on pourrait nommer la « Côte des Blancs ». Ici les sols marno-calcaires du Jurassique tout comme l'altitude relativement élevée, entre 350 et 400 mètres, font merveille avec le chardonnay qui atteint de belles maturités aromatiques, tout en conservant fraîcheur et acidité. La succession actuelle de millésimes solaires renforce encore l'attrait des blancs de Saint-Romain.

Anne et Pierre Morey ont jeté leur dévolu sur un des terroirs les plus qualitatifs de l'appellation, Sous le Château. Ce climat occupe une zone bien pentue et caillouteuse, très drainante, qui regarde le Sud-Est. Une exposition idéale pour des maturités régulières, très abouties.

En découvrant ce Saint-Romain, élevé en fûts puis en cuves pendant 18 mois au total, nous sommes cette année encore tombés sous le charme, séduits et même impressionnés par sa justesse d'expression à la fois verticale, raffinée et gourmande. Ici, maturité et fraîcheur interprètent un pas de deux réjouissant. Dès le premier nez, on est séduit par cette sorte de lumière intérieure, de pureté originelle qui se dégage du vin, évoquant la falaise calcaire immaculée, les poiriers et amandiers en fleurs. On respire de doux parfums de fruits blancs, encore sur l'arbre, entre pêche et poire, de noisette et d'abricot frais. Quelques touches enveloppantes de nougat de Montélimar, de massepain et de crème fouettée viennent ensuite caresser nos sens, accompagnées d'une touche de marmelade à l'orange et de tarte au citron. C'est un délice.

La position d'altitude et le substrat calcaire apportent au vin sa finesse et son énergie de bouche, soulignées par une belle acidité juteuse évoquant

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

citron vert, fruit de la passion et orange sanguine, sans oublier une pomme Granny croquante. Une note fraîche de feuille de céleri précède un milieu de bouche fuselé, marqué par la présence du sol, avec ses accents de poivre et de gingembre. Sur la finale, la salinité du propos nous donne le sentiment de lécher la roche : nos papilles sont en émoi. La persistance est tout bonnement remarquable.

Ce Saint-Romain Sous le Château constitue à nos yeux une des grandes réussites du millésime : il brillera sur des noix de Saint-Jacques snackées, émulsion aux agrumes et cerfeuil, une sole juste grillée accompagnée d'une mousseline de céleri ou encore un boudin blanc, truffé ou non. Après 3 ans de cave, nous vous recommandons des ris de veau à la crème et fricassée de champignons sauvages. Un régal en perspective.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Blanc - Saint-Romain Sous le Château - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Claire, léger reflet vert

Nez : Raffiné, gourmand : falaise calcaire immaculée, poiriers et amandiers en fleurs, pêche et poire, noisette et abricot frais, nougat de Montélimar, massepain et crème fouettée, marmelade à l'orange et tarte au citron.

Bouche : Finesse et énergie sur des notes de citron vert, fruit de la passion, orange sanguine, pomme Granny croquante, feuille de céleri, bouche fuselée avec ses accents de poivre et de gingembre. La finale, saline, nous donne le sentiment de lécher la roche.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques snackées, émulsion aux agrumes et cerfeuil. Sole juste grillée avec d'une mousseline de céleri ou encore un boudin blanc, truffé ou non. Après 3 ans de cave, ris de veau à la crème et fricassée de champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques