

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2021 - Blanc



Ce véritable concentré de terroirs se doit de refléter à lui seul l'identité murisaltienne, dans ses constantes mais aussi ses subtiles et nombreuses nuances. Pour y parvenir, les Morey rassemblent traditionnellement les raisins de 3 petites parcelles (qui totalisent moins d'un hectare au total), plantées principalement dans les années 1980, chacune apportant à l'ensemble son identité spécifique.

La première se situe sur le climat des Forges, en direction de Monthélie : ici, les terres peu profondes parsemées de petits cailloux donnent au vin finesse, verticalité et assise minérale. La seconde sur Les Pellans, au Sud du finage, à proximité des Charmes, apporte avec son substrat de terres graveleuses, de la richesse et de la densité de matière. Enfin, le climat des Chaumes de Narvaux, plus haut sur les coteaux, en allant vers Blagny, insufflé un style plus frais avec une tension minérale structurante. Malheureusement, les vignes ont été touchées de plein fouet par le gel du mois d'avril (en particulier sur les coteaux des Narvaux) et les rendements moyens n'ont même pas atteint 20 hectolitres par hectare. Rendant ce petit bijou de raffinement et de gourmandise plus rare que jamais.

Si le nez s'avère tout d'abord relativement discret, il finit, porté par un élevage élégant, par convoquer de délicates notes empyreumatiques autour de l'amande et de la noisette grillées. Au fil de l'agitation, il déploie sa subtile complexité, d'abord dans un registre floral à la fois sensuel et raffiné, autour du miel d'acacia, de la cire fraîche, de la fleur de sureau, du mimosa et du genêt.

Le nez se fait bientôt plus solaire et estival, sur de gourmands parfums de poire bien mûre, de pêche blanche, de fleurs du verger, de bergamote et de citron confit. On ferme les yeux et on pense maintenant à une succulente tarte au citron meringuée. Les évocations d'embruns salins et iodés apportent beaucoup de fraîcheur et donnent une élégance folle à l'ensemble.

En bouche, on se régale en entame d'arômes doux de torréfaction, d'éclat de noisette grillée, de pain au lait et de délicates touches de crème fraîche. La texture soyeuse draine un jus terriblement sensuel. Un grain frais de fruit à chair blanche, de pomme Reinette et d'abricot ravit nos papilles. Le kumquat et le zeste d'orange, relevés d'une touche poivrée, irriguent maintenant le palais pour mieux le dynamiser. La finale aux accents salins nous installe sur des hauteurs balayées par quelques embruns marins revigorants. C'est jubilatoire.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Après 3 ans de cave, paupiettes de volaille farcies aux girolles et foie gras, crème d'asperge au lait de coco et au poulet, ris de veau à la crème ou encore une blanquette de veau aux trompettes de la mort sublimeront ce superbe Meursault.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2021 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Subtil et complexe : amande grillée, noisettes, miel d'acacia, cire fraîche, fleur de sureau, mimosa, genêt, poire, pêche blanche, fleurs du verger, bergamote, citron confit, tarte au citron meringuée, embruns salins et iodés.

Bouche : Entame aux arômes de torréfaction, noisette grillée, pain au lait et touches de crème fraîche, texture soyeuse, grain frais de fruit à chair blanche, kumquat, zeste d'orange relevés d'une touche poivrée. Finale aux accents salins.

Accords mets-vins : Après 3 ans de cave, paupiettes de volaille farcies aux girolles et foie gras, crème d'asperge au lait de coco et au poulet, ris de veau à la crème ou encore une blanquette de veau aux morilles



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique