

Maison Morey-Blanc - Saint-Romain Sous le Château - 2022 - blanc



Nouveau millésime (et malheureusement le dernier car le propriétaire de la vigne en a repris l'exploitation complète) pour ce Saint-Romain emblématique, qui s'est imposé comme un vin incontournable dans la gamme. Sous l'égide de leur petite Maison Morey-Blanc, la famille Morey a contribué à mettre en lumière cette belle 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 pentue et caillouteuse, bien drainante, qui regarde le Sud-Est. Une exposition idéale pour des maturités régulières, très abouties.

À l'ouverture, des arômes gourmands jaillissent du verre et nous plongent dans un univers aux accents pâtisseries. L'année 2022, plutôt précoce et ensoleillée, s'exprime ici avec éclat, soutenue par un élevage maîtrisé qui ne laisse transparaître que sa noblesse : beurre frais, mie de pain, millefeuille, corne de gazelle et une subtile touche de meringue aux agrumes régaler nos sens. Puis, le cédrat, le citron jaune et la poire apportent une belle fraîcheur et une dimension plus aérienne, tonique. Peu à peu, le bouquet évolue vers un registre floral et épicé, où l'élégance de la fève tonka et la douceur presque entêtante de la fleur d'oranger s'entremêlent. Une note miellée vient parfaire cet équilibre remarquable entre richesse et vivacité.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

C'est véritablement en bouche que l'on marche dans le sillage des grands de Bourgogne. L'attaque, crémeuse et texturée, s'ouvre sur des notes de sésame grillé, de pain brioché et de châtaigne. Ces arômes s'effacent progressivement pour révéler une superbe palette fruitée, évoquant les vergers du Vaucluse : nectarine, abricot, melon, et, en filigrane, une touche subtile de kiwi. Une acidité tranchante et ciselée structure l'ensemble, conférant au vin une énergie vibrante, caractéristique des grands terroirs calcaires d'altitude de la Côte de Beaune. La finale nous emporte sur une sensation minérale saline, évoquant l'iode d'une coquille d'huître, tandis qu'une délicate amertume aux accents d'écorce de pomelo prolonge la persistance et fait saliver.

Pour sublimer ce vin à la fois gourmand et plein d'énergie, laissez-vous tenter par des calamars rôtis au beurre citronné, accompagnés d'un houmous parfumé au tahini et au persil plat. Un filet de bar, servi avec des légumes croquants et une sauce beurre blanc anisée, en révélera la pureté.

En fin de repas, il s'accordera à merveille avec des fromages affinés, comme un Brillat-Savarin, un Charolais ou un crottin de Chavignol.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Blanc - Saint-Romain Sous le Château - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Claire, léger reflet vert

Nez : raffiné, gourmand : beurre frais, mie de pain, millefeuille, corne de gazelle, meringue aux agrumes, cédrat, citron jaune, poire, fève tonka, fleur d'oranger, note miellée.

Bouche : crémeuse et texturée, sésame grillé, pain brioché, châtaigne, nectarine, abricot, melon, kiwi. Une acidité tranchante et ciselée structure l'ensemble. Finale minérale saline (coquille d'huître), et délicate amertume aux accents d'écorce de pomelo.

Accords mets-vins : calamars rôtis au beurre citronné, accompagnés d'un houmous parfumé au tahini et au persil plat. Un filet de bar, servi avec des légumes croquants et une sauce beurre blanc anisée. En fin de repas, avec des fromages affinés, comme un Brillat-Savarin.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques