

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Chardonnay - 2022 - blanc



Les Morey font incontestablement partie de cette catégorie de vigneron chez lesquels il n'y a pas de « petit vin » : tous les terroirs et toutes les vignes ont quelque chose à dire de grand et de beau, pour peu que l'on se donne la peine d'en tirer le meilleur. Tout « régional » qu'il est, ce vin est exclusivement issu de parcelles familiales situées sur le finage de Meursault.

Plantées par Pierre Morey pour l'essentiel, au début des années 1980, les vignes occupent principalement des positions de bas de coteau, en particulier dans le réputé secteur des Herbeux et des Malpoiriers, mais aussi plus au Sud du village, du côté des Millerands. Dans ces zones très qualitatives, les sols argilo-calcaires sont souvent plus profonds, donnant au vin une bouche charnue et une structure solide. Bien sûr, elles bénéficient depuis longtemps déjà des méthodes culturelles issues de la biodynamie dont Pierre Morey fut le précurseur à Meursault, dès le début des années 1990 (tout comme à Puligny, au sein de l'iconique Domaine Leflaive dont il était en parallèle le chef de culture et maître de chai). Une philosophie guidée par le respect absolu de la nature et du vivant : lorsque l'on discute avec Pierre et aujourd'hui avec Anne, sa fille, c'est une véritable symbiose entre eux et leur vigne que l'on perçoit à tous les instants. Ils font corps avec la terre, la plante, le fruit et le vin !

Comme les crus plus prestigieux, ce Bourgogne Côte d'Or est vinifié sur levures indigènes, puis élevé en fûts pendant une bonne année avant d'être assemblé en cuves. Il y passe un hiver supplémentaire, une période qui l'aide à trouver son parfait point d'harmonie.

Un nez floral complexe de fleurs vient d'abord titiller nos sens. On pense à de longues charmillles tressées de rose et de jasmin, longeant une allée enherbée et fraîche. Le fruit fait une belle apparition après agitation, sur des notes de pomme croquante, de poire juteuse, de pêche blanche ou de clémentine. Ces doux parfums d'un été finissant paraissent voilés par quelques épices, le poivre vert mais aussi par une once de notes fumées, cendrées. L'anis et une once de citron jaune apportent un souffle frais avant que ne s'imposent les notes de miel et d'amande effilée.

On retrouve en bouche cette touche onctueuse de miel d'acacia avant que la pulpe tonique et vivifiante des agrumes ne s'impose. L'orange et la mandarine subtilement acidulée voisinent avec une poire à la chair savoureuse, gorgée de suc. C'est à la fois ciselé et onctueux. Les parfums d'un kiwi bien mûr entrent dans la danse. Le sol pointe le bout de son nez

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

avec des notes de cendre froide et de gros sel marin. Le gingembre ferme la marche et dynamise encore le jus qui n'en finit pas de s'ouvrir et d'avancer.

Un vrai-faux Meursault qui s'imposera aisément sur un pavé de sandre à l'oseille, des quenelles de brochet ou encore un foie gras mi-cuit. Sa matière ample mais ciselée conviendra même à une blanquette de volaille. Un délice.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Chardonnay - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : floral et complexe : longues charmillles tressées de rose et de jasmin, pomme croquante, poire juteuse, pêche blanche, clémentine, poivre vert, notes fumées, cendrées, anis, citron jaune, miel, amande effilée.

Bouche : on retrouve une touche onctueuse de miel d'acacia, avant que lapulpe tonique et vivifiante des agrumes ne s'impose. Orange, mandarine, poire, kiwi. C'est à la fois ciselé et onctueux. Cendre froide et gros sel marin. Finale dynamique sur le gingembre.

Accords mets-vins : sur un pavé de sandre à l'oseille, des quenelles de brochet ou encore un foie gras mi-cuit.

Sa matière ample mais ciselée conviendra même à une blanquette de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique