

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2022 - blanc



Ce véritable concentré de terroirs, à l'envoûtante sensualité, reflète à lui seul toute l'identité murisaltienne, dans sa profondeur, sa volupté mais aussi ses nombreuses nuances et son relief épicé. Pour y parvenir, les Morey assemblent 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 empreinte 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, insuffle un style plus frais avec une tension minérale structurante. Au final, on atteint ici une sorte d'équilibre archétypal du « Meursault originel », tel que tout amateur se l'imagine : un vin sensuel, pulpeux et profond, animé tout du long d'une trame épicée qui lui donne relief, dynamisme et allonge.

Le nez s'ouvre sur une déclinaison de fruits à coque, autour de la noisette et du pignon de pin, de l'amande et de la frangipane, complétée de succulentes évocations de mille-feuille et de pâte à chou juste sortie du four. Progressivement, un fruit mûr et expressif s'élève du verre en douces volutes, autour de la poire, de la pêche blanche, rejointes ensuite par des fruits plus jaunes : on reconnaît maintenant la mirabelle et une touche de mangue. Les épices douces, d'abord discrètes, puis plus expressives, ajoutent à la belle complexité de ce tableau aux couleurs chatoyantes, aux contours réconfortants : on reconnaît la cannelle, la noix de muscade et une once de curcuma. Plus il s'aère, plus le vin semble gagner en profondeur, comme si l'on pénétrait maintenant dans la profondeur dense des sols de marnes. Quelle réussite !

La bouche, en parfaite cohérence avec le nez, renforce le plaisir presque charnel qui se dégage de ce Meursault. Le volume charnu du fruit déploie des vagues de coulis de poire Passe-Crassane ou Williams, de pomme compotée, de prune jaune, de pêche jaune flambée, de mangue rôtie. Mais on ne s'endort jamais : d'autres vagues plus épicées et acidulées viennent ensuite irriguer des papilles en folie. Place à la verveine et à la sauge, à la baie de genièvre, au poivre vert, à la cardamome mais aussi au fruit de la passion et à l'orange sanguine. Comment résister ?...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'empreinte calcaire du sol resserre et allonge considérablement la finale. La matière se retend et l'élevage se montre parfaitement ajusté : il est déjà en train de se fondre dans cette matière à la fois dense et fuselée. On finit sur une note fraîche et tonique, de mandarine habillée d'un peu de safran et de piment d'Espelette.

Résolument gastronomique, ce Meursault résolument identitaire vous régalerait sur une côte de veau à la Normande, un vol au vent à la volaille et curry doux ou encore des ris de veau à la crème accompagnés d'une fricassée de cèpes ou de girolles. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : complexe : noisette, pignon de pin, amande, frangipane, mille-feuille, pâte à chou, poire, pêche blanche, mirabelle, mangue, cannelle, noix de muscade, curcuma.

Bouche : volume charnu du fruit, coulis de poire, pomme compotée, prune jaune, pêche jaune flambée, mangue rôtie. Notes épicées et acidulées, verveine, sauge, baie de genièvre, poivre vert, cardamome, fruit de la passion, orange sanguine. Longue finale tonique.

Accords mets-vins : sur une côte de veau à la Normande, un vol au vent à la volaille et curry doux ou encore des ris de veau à la crème accompagnés d'une fricassée de cèpes ou de girolles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique