

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Terres Blanches - 2022 - blanc



Cuvée parcellaire emblématique du domaine, ce Meursault Les Terres Blanches assume parfaitement sa proximité géographique avec le célèbre Premier Cru Goutte d'Or dont il jouxte la limite inférieure, en allant vers le village de Meursault.

Sur cet excellent terroir à la pente assez faible, les sols d'argiles fines et légèrement brunes en surface sont peu profonds et laissent rapidement la place à une structure crayeuse en profondeur, qui donne au vin ce caractère à la fois salin et énergique très identitaire. Pierre Morey a eu la chance de pouvoir se porter acquéreur en 2006 d'une belle parcelle de 40 ares, plantée essentiellement au début des années 1980. Depuis, l'application des principes de la biodynamie a largement contribué à l'enracinement en profondeur de la plante dans le sous-sol calcaire et à l'imprégnation minérale du fruit.

Après un élevage en fûts de près de 20 mois sans bois neuf, toujours aussi parfaitement maîtrisé, le vin nous montre qu'il a su pleinement profiter de la haute concentration du millésime pour densifier sa structure, le rapprochant plus que jamais d'un « Goutte d'Or ». On retrouve cependant, tout au long de la dégustation, ce raffinement aérien, cette trame saline et cette sensation de vivacité et de fraîcheur, qui porte la signature des Terres Blanches.

Expressif, frais et précis, le bouquet se déploie par strate successive, d'abord sur la craie et la noisette torréfiée, puis sur un fruit croquant et tonique, entre pêche de vigne, pomme Granny et fruit de la passion. La fraîcheur des agrumes, autour de la mandarine et du pamplemousse, se double d'une nuance mentholée. Viennent ensuite avec des notes gourmandes et lascives de mie de pain, de brioche, de lassi aux fruits blancs, entre poire et brugnion, et de crème délicatement vanillée. C'est succulent.

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire : le vin déploie son charme subtil avec naturel et assurance. L'entame révèle une belle rondeur charnue et texturée, autour des fruits blancs et jaunes mêlés aux épices. La matière est gainée par l'expression saline du sol calcaire, ainsi qu'une acidité juteuse parfaitement calibrée : d'une grande précision, ce Meursault Les Terres Blanches stimule les papilles et nous fait saliver. L'intensité et la longueur de la finale, finement citronnée, sont remarquables.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un très grand Meursault, charmeur, vivant et actif, qui révélera tout son potentiel d'ici 3 à 5 ans.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Terres Blanches - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : expressif, frais et précis : craie, noisette torréfiée, pêche de vigne, pomme Granny, fruit de la passion, mandarine, pamplemousse, nuance mentholée, mie de pain, brioche, lassi aux fruits blancs entre poire et brugnon, crème délicatement vanillée.

Bouche : L'entame révèle une rondeur charnue et texturée, autour des fruits blancs et jaunes mêlés aux épices. Matière gainée par l'expression saline du sol calcaire et une acidité juteuse. Longue finale intense finement citronnées.

Accords mets-vins : Langoustines snackées, jus à l'estragon. Homard grillé et son beurre aux herbes ou aux agrumes. Ris de veau braisés. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique