

Domaine Pierre Morey - Meursault Clos Le Meix Tavaux - 2022 - blanc



En 5 millésimes seulement, ce parcellaire est devenu un incontournable chez les Morey. Toujours expressif et sensuel au nez, profond et fuselé en bouche, avec son fruit rayonnant, son entame texturée et sa minéralité effilée, ce Meursault Clos Le Meix Tavaux nous enchante.

C'est en 2018 qu'Anne Morey s'est vu proposer d'acquérir une parcelle de 7 ouvrées (une petite trentaine d'ares) sur le Clos Le Meix Tavaux. Ce climat situé juste au-dessus du ruisseau des Cloux fait face au Meix-Chavaux. Nous sommes dans la partie septentrionale du village, du côté de la route d'Auxey-Duresses, à proximité du bien connu Clos du Cromin.

Ce terroir offre une pente relativement faible. Il bénéficie néanmoins d'une bonne capacité drainante grâce à la présence importante de sables et de petits cailloux dans le substrat argilo-calcaire. Les vignes ont été plantées au milieu des années 1980 et ont largement eu le temps de s'imprégner de la nature du sol et du terroir. En 2022, la vigne a connu quelques blocages de maturité, du fait de la sécheresse estivale : elle fut parmi les dernières vendangées, profitant pleinement des quelques pluies de la mi-août pour parfaire les équilibres des baies.

Ce parcellaire particulièrement séduisant nous embarque dans un univers aux couleurs chatoyantes, aux matières veloutées, imbriquant à merveille le fruit et le sol : ici, on ne surjoue rien mais on suggère tout. Des notes suaves de fleurs blanches, de pollen et de genêt voisinent avec de gourmands parfums de pomme au four, de coulis de poire et de gelée de coing. Une puissante touche de citron vert vient à présent rafraîchir l'atmosphère. Un voile minéral délicatement fumé et poudré plane au-dessus du verre, accompagné d'évocations de berlingot au miel, de noisette, de nougat et de pain frais.

En bouche, l'éclat et la belle maturité du fruit dominant, sur des saveurs franches mais jamais envahissantes de fruits blancs et de fruits à noyau, complétées d'une touche acidulée rappelant la rhubarbe confite. Texturé en entame mais incisif et porté par une arête saline qui resserre le milieu de bouche, ce très prometteur Clos de Meix Tavaux se déploie avec classe et franchise, jusqu'à cette finale sapide, épicée, à la persistance déjà remarquable.

Nous tenons là une autre pièce-maîtresse dans cette belle collection de Meursaults 2022 du Domaine Pierre Morey : attention, rareté !

Domaine Pierre Morey - Meursault Clos Le Meix Tavaux - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : chatoyant et velouté : notes suaves de fleurs blanches, pollen, genêt, pomme au four, coulis de poire, gelée de coing, citron vert, voile minéral délicatement fumé et poudré, berlingot au miel, noisette, nougat, pain frais.

Bouche : l'éclat et la belle maturité du fruit dominant, sur des saveurs franches mais jamais envahissantes de fruits blancs et de fruits à noyau et une touche acidulée de rhubarbe confite, arête saline. Longue finale sapide et épicée.

Accords mets-vins : Bar de ligne cuit en croûte de sel et son beurre blanc.
Noix de Saint-Jacques rôties,
émulsion aux herbes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique