

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Tessons - 2022 - blanc



Pour celles et ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cet élément. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (dans les années 1930), le Docteur Jules Lavalley publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au cœur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » (à l'égal des futurs premiers crus Charmes, Genevrières, Goutte d'Or ou Bouchères), qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits.

Après avoir connu une période où de nombreuses parcelles furent aménagées, suite à l'arrachage phylloxérique, en lieux d'agréments, le secteur des Tessons retrouve sa vocation de grand terroir à chardonnay à partir des années 1950, où la vigne est massivement replantée au sein de petits clos qui découpent le célèbre climat.

La famille Morey possède une belle parcelle de 90 ares sur le Clos de Mon Plaisir (qu'elle partage avec un autre illustre vigneron, Jean-Marc Roulot). Surplombant le village de Meursault, les sols très minces (à peine 30 cm) et caillouteux offrent une teinte rougeâtre, signe de la présence d'oxydes de fer. Les vignes, majoritairement plantées dans les années 1970, s'immiscent en profondeur dans les sous-sols calcaires.

Toute la grâce et la pureté de ce terroir identitaire et tardif s'expriment à peine le nez posé au-dessus du verre. On retrouve la signature calcaire et poudrée du sol, comme autant d'éclats de roches qui planent dans l'atmosphère et tendent le vin. À l'aération, de délicats parfums floraux évoquant acacia, aubépine, fleur d'oranger et une touche plus citronnée de verveine virevoltent au-dessus du verre. Ils sont en parfaite harmonie avec les arômes gourmands de mirabelle, d'abricot et de jus de mangue, mais aussi de poire et de pêche blanche fondantes. Des parfums toniques de citron confit et de pamplemousse dynamisent et cisèlent l'ensemble. Quelques notes plus chlorophylliennes d'herbes fraîches et de fougères participent à la sensation de fraîcheur qui agit en parfait contrepoint de la belle maturité du millésime. Quelques notes d'amande effilée, de noisette, de noix de muscade et de cannelle aux accents subtilement miellés ajoutent encore au charme et à la complexité de ce Tessons de haut vol.

En bouche, la séduction continue d'opérer. On est fasciné par la vibration et la sève de ce vin électrisé une trame calcaire accrocheuse. Ample et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

élancé, il brille par son énergie et sa gourmandise. On savoure la saveur sucrée de la poire Comice, la confiture de pêche, le coulis d'abricot, le brugnion juteux, la mangue fondante et la mirabelle bien mûre. Les saveurs de pamplemousse rose et de mandarine dynamisent le jus, et mobilisent un milieu de bouche où percent quelques notes de miel blond tout en dentelles. On aime la finale fuselée, son grain calcaire fin, à la salinité légèrement mentholée. Energie minérale, intensité, complexité et distinction : tout y est. Que n'a-t-il été classé en 1er Cru comme les proches Goutte d'Or ou Poruzots, à la parenté évidente !

Terre ou mer, cette magnifique bouteille accompagnera à merveille des chipirons à la plancha aux zestes de citrons verts, des noix de Saint-Jacques juste snackées au beurre citronné, un crabe farci, une langouste grillée, un bar en croûte de sel ou, plus tard, un turbot rôti ou meunière. Après quelques années de garde, pour une volaille de Bresse en demi-deuil, accompagnée d'une sauce crémée.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Tessons - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : complexe, minéral : éclats de roches, acacia, aubépine, fleur d'oranger, verveine, mirabelle, abricot, jus de mangue, pêche blanche, citron confit, pamplemousse, herbes fraîches, fougères, amande effilée, noisette, noix de muscade, cannelle.

Bouche : trame calcaire accrocheuse, ample et élancée, énergie et gourmandise, poire Comice, confiture de pêche, coulis d'abricot, brugnon, mangue, mirabelle, pamplemousse rose, mandarine, miel blond. Finale fuselée, au grain calcaire fin, salinité mentholée.

Accords mets-vins : chipirons à la plancha aux zestes de citrons verts, noix de Saint-Jacques snackées au beurre citronné, crabe farci, langouste grillée, bar en croûte de sel. Plus tard, turbot rôti ou meunière, volaille de Bresse en demi-deuil, avec une sauce crémée.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique