

Domaine Pierre Morey - Meursault-Perrières 1er Cru - 2022 - blanc



Voici, avec le légendaire Bâtard-Montrachet, l'autre pièce-maîtresse du Domaine, qui a assis l'aura exceptionnelle de Pierre Morey comme un des interprètes les plus sincères, justes et inspirés des grands terroirs de la Côte de Beaune. Un véritable passeur d'émotions qui place l'harmonie de la plante et du fruit avec son environnement au cœur de sa démarche, pour exprimer au final dans le vin la quintessence du terroir. C'est bien tout cela que l'on retrouve dans ce formidable Perrières, d'une verticalité exemplaire et d'une énergie interne prodigieuse.

Pierre, Anne et Jean-Victor exploitent une magnifique parcelle d'un demi-hectare de vignes essentiellement plantées au mitan des années 1980 sur un des meilleurs secteurs du célèbre Premier Cru, celui que de nombreux amateurs considèrent comme le « Grand Cru » qu'il manque à Meursault. Nous nous situons sur la partie haute du cru, au-dessus du Clos des Perrières, à la limite méridionale du finage, en bordure de Puligny-Montrachet.

Sur cette fraction supérieure des Perrières-Dessous, la pente est faible formant un petit replat, et les vignes bénéficient d'une parfaite exposition au levant. Ici, les sols sont très caillouteux : des pierres omniprésentes qui ont donné leur nom au célèbre Cru et témoignent de l'exploitation, jadis, d'une carrière non loin de là. Si l'on ajoute à cela une position naturellement protégée des vents dominants, on possède alors toutes les clés pour comprendre que le raisin peut atteindre des concentrations exceptionnelles, comme en 2022, tout en s'imprégnant d'une minéralité incandescente et vibrante, typique des plus grands « Perrières ».

Parfaitement conscients de la puissance et de la densité naturelle de ce Cru, Anne et maintenant son fils, Jean-Victor, n'hésitent pas à intégrer, pour son élevage, un petit tiers de bois neuf que le vin « digère » très facilement pour laisser s'exprimer le terroir dans toute sa force et son intensité. Bien qu'encore très jeune, ce splendide Meursault-Perrières offre un bouquet d'une grande pureté où s'imbriquent harmonieusement des notes fumées de silex frotté et de noisettes torréfiées, des fleurs blanches délicates et aériennes, entre chèvrefeuille et jasmin, des nuances toniques de citron vert, d'écorce d'orange et de mandarine, des fruits blancs croquants, poires en tête, complétés d'une touche plus estivale évoquant l'abricot et un soupçon de mangue. Sans oublier cette dimension résolument épicée que le vin a su puiser dans le sol, autour du poivre, de la baie de genièvre, du safran, adoucis d'une pointe de vanille. Une subtile touche anisée et quelques parfums de viennoiseries et de pain frais

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

viennent compléter cette composition particulièrement charmeuse, toute d'harmonie.

La bouche offre un équilibre souverain entre un extrait sec structurant et un volume considérable de fruit d'un côté, une trame pierreuse et épicée, qui électrise les papilles de l'autre. L'arête minérale est habilement soulignée par une acidité juteuse et expressive qui précède une longue finale d'une droiture et d'une persistance hors du commun. Un très grand vin à la densité de structure et la profondeur dignes de celles d'un Grand Cru.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault-Perrières 1er Cru - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : charmeur : silex frotté, noisettes torréfiées, chèvrefeuille, jasmin, citron vert, écorce d'orange, mandarine, fruits blancs croquants, poires en tête, abricot, mangue, poivre, baie de genièvre, safran, vanille, touche anisée, viennoiserie, pain frais.

Bouche : équilibre souverain entre extrait sec structurant, volume considérable de fruit d'un côté, et trame pierreuse et épicée, électrisant les papilles. Arête minérale soulignée par une acidité juteuse et expressive. Longue finale droite et persistante.

Accords mets-vins : Navarin de Homard et rattes du Touquet infusées au romarin (Bernard Pacaud), Saint-Jacques rôties, jus de coque crémeux à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique