

Domaine Pierre Morey - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain - 2022 - blanc



En 2017, une opportunité rarissime s'est présentée à Anne et Pierre Morey : se porter acquéreurs d'une petite parcelle de 17 ares sur le Premier Cru Champ Gain à Puligny-Montrachet, suite au départ en retraite de son propriétaire. Quand on sait combien il est difficile aujourd'hui de s'agrandir dans le "triangle d'Or" de la Côte de Beaune, tant l'explosion de la valeur des vignes depuis quelques décennies a totalement figé les positions, Anne et Pierre n'avaient d'autre choix que de se jeter sur cette occasion unique !

Devenu en 4 millésimes un incontournable du Domaine, ce vin ciselé et intense, empreint de l'éclat généreux du fruit et d'une minéralité saline vibrante, nous confirme que l'incursion de la famille Morey sur un 1er cru de Puligny-Montrachet est une excellente nouvelle pour les amateurs de grands blancs profonds, complexes et verticaux.

Situé juste au-dessus des Folatières, le 1er Cru Champ Gain occupe une position de haut de coteau, presque au sommet du célèbre Mont-Rachet. Ce terroir au substrat mince et caillouteux donne à son meilleur des vins extrêmement élégants et racés, marqués par une minéralité subtile. Mais ici (à la différence de La Garenne ou de Blagny un peu plus haut), l'orientation au Sud-Est et la situation bien protégée des vents dominants permettent au raisin d'atteindre une haute concentration, donnant au vin une bouche souvent plus dense et texturée. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2022 solaire, aux maturités très abouties.

S'ils sont parfaitement conscients d'avoir récupéré un très beau matériel végétal, les Morey considèrent qu'ils ont encore à apprendre de ce terroir, à écouter patiemment les messages de la vigne. Nous admirons une telle modestie lorsqu'on connaît leur parcours, et celui de Pierre en particulier, qui en plus de 50 ans d'une carrière unique a travaillé tous les plus beaux terroirs de la Côte de Beaune : ceux du domaine familial et de la petite maison de négoce Morey-Blanc bien sûr, mais aussi ceux des Comtes Lafon dont il fut longtemps métayer et bien sûr ceux de chez Leflaive, le domaine mythique de Puligny dont il fut régisseur pendant 20 ans au côté de la regrettée Anne-Claude Leflaive.

Intuition ? Expérience ? Génie ? Peut-être un peu de tout cela : le fait est que ce Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain signé Morey est éblouissant de maîtrise. Il fait déjà figure de « grand classique »

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

indispensable de la célèbre appellation !

Dès le premier nez, c'est bien l'identité du terroir qui s'impose sur les marqueurs du millésime, au travers de notes plutôt toniques mêlant les citrons jaunes et verts, le pamplemousse et les fleurs fraîches et délicates, entre jasmin, chèvrefeuille et fleurs de verger. Des notes de fruits blancs et jaunes mûrs et gourmands prennent ensuite le relais, autour de la pêche, de la poire Nashi, de la prune jaune, de l'abricot et d'une touche d'ananas. Au fil de l'aération, l'onde sensuelle ne cesse de progresser : on pense à un gâteau mêlant pommes et amandes, à une frangipane ou une brioche parfumée de quelques zestes d'agrumes confits et d'un peu d'eau de fleur d'oranger. L'ensemble se révèle à la fois élégant et fort appétant.

La bouche est un modèle d'équilibre et d'harmonie entre la densité d'une matière gorgée d'un fruit bien mûr, sur les fruits blancs, la nectarine, une touche de mangue et d'ananas et la tonicité stimulante des agrumes et du fruit de la passion. Texturée, elle se montre aussi effilée, toujours en mouvement, tendue par une trame saline salivante. La finale, ciselée et vive, impressionne déjà par sa longueur vibratoire. Un grand Puligny-Montrachet sur un grand millésime. Respect !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : sensuel et tonique : citrons jaunes et verts, pamplemousse, jasmin, chèvrefeuille, fleurs de verger, pêche, poire Nashi, prune jaune, abricot, ananas, gâteau aux pommes et amandes, frangipane ou brioche aux zestes d'agrumes et eau de fleur d'oranger.

Bouche : modèle d'équilibre et d'harmonie entre la densité des fruits blancs mûrs, la nectarine, la mangue, l'ananas, et la tonicité stimulante des agrumes. Texturée et effilée, toujours en mouvement, tendue par une trame saline salivante. Finale ciselée et vive.

Accords mets-vins : Sole meunière, homard rôti et beurre d'estragon, huîtres chaudes, caviar et crème de cresson. Tronçon de turbot rôti, fricassée de champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques