

Domaine Pierre Morey - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2022 - blanc



Déguster un Bâtard-Montrachet signé Pierre Morey ou Morey-Blanc (les deux sont issus de la même parcelle exploitée pour moitié en propriété et pour moitié en métayage par les Morey depuis plusieurs décennies) est toujours un « sommet » pour l'amateur de grands blancs de Bourgogne, profonds et vibrants. Un de ces moments privilégiés, émouvants même, où l'on prend conscience de ce qui fait le caractère unique et indépassable de ces Grands Crus du Sud de la Côte de Beaune.

Ce fascinant Bâtard-Montrachet 2022 encore très jeune, d'une puissance et d'une envergure impressionnantes mais encore contenues, laisse d'ores et déjà entrevoir une aromatique sensuelle et poétique, doublée d'une profondeur de bouche vertigineuse. Son empreinte minérale incandescente confirme son statut exceptionnel. Au sommet de la hiérarchie bourguignonne !

Les Morey ont la chance d'exploiter une parcelle d'un demi-hectare, d'un seul tenant, au coeur d'un petit clos (le Clos Poirier) idéalement placé dans la partie haute du Grand Cru, contigu à son illustre voisin, le Montrachet. Ici, la pente est très faible et le sol de marnes est assez riche mais peu profond, laissant la place à un sous-sol rocheux qui draine parfaitement l'humidité. Pour les connaisseurs, il s'agit certainement du meilleur terroir parmi les 11 hectares que compte le célèbre Grand Cru. La plupart des vignes ont une bonne trentaine d'années et n'ont connu qu'une culture biologique et bio-dynamique, qui respecte de la façon la plus absolue qui soit l'intégrité du terroir et de l'environnement de la plante.

Bien sûr, à ce stade, ce Bâtard-Montrachet plus que prometteur est encore dans ses langes. Mais on perçoit déjà son extraordinaire richesse de constitution, sa puissance contenue qui ne demandera qu'à déployer ses ailes après quelques années de cave. Après une bonne agitation, le bouquet mêle une myriade de notes florales, entre extraits de fleurs blanches et mauves, avec l'écorce de mandarine et de citron confit mais aussi de nombreuses et subtiles épices, convoquant des poivres fins, la noix de muscade, la cannelle ou la réglisse. Sans oublier une empreinte fumée de pierre à fusil et de noisette torréfiée.

Sensualité et gourmandise sont omniprésentes, s'exprimant aujourd'hui sur des notes de pâte d'amande, de pain frais, de pêche pochée au miel, de coulis de poire, de crème de fruits blancs. L'influence du sol est structurante : les marnes ont apporté en bouche gras et densité, tandis

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

que le sous-sol calcaire imprime cette verticalité vibratoire, cette tension aux accents de pierre broyée.

S'il est déjà fascinant d'intensité et de complexité, ce merveilleux Bâtard-Montrachet vous envoûtera sur les 15 prochaines années... Il rayonnera pour accompagner quelques plats de fêtes : on pense homard en sauce, turbot rôti à la truffe ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil... Un géant.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : complexe : extraits de fleurs blanches et mauves, écorce de mandarine, citron confit, poivres fins, noix de muscade, cannelle, réglisse, pierre à fusil, noisette torréfiée.

Bouche : sensuelle et gourmande, pâte d'amande, pain frais, pêche pochée au miel, coulis de poire, crème de fruits blancs. Influence structurante du sol : gras et densité des marnes, et verticalité vibratoire aux accents de pierre broyée du sous-sol calcaire.

Accords mets-vins : Il rayonnera pour accompagner quelques plats de fêtes : on pense homard en sauce, turbot rôti à la truffe ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique