

## Domaine Pierre Morey - Volnay-Santenots 1er Cru - 2020 - rouge



Par son expérience incomparable, à la fois chez lui, dans son petit domaine de Meursault, mais aussi chez les Comtes Lafon puis au côté d'Anne-Claude Leflaive, par la sincérité de son approche, par sa connaissance intime de chaque terroir, par ses convictions biodynamiques, plutôt avant-gardistes à l'époque, Pierre Morey est une référence absolue à Meursault et continue d'inspirer de nombreux vignerons.

Profondément ancré dans la tradition locale, Pierre Morey n'a jamais cédé aux sirènes du « tout blanc » si en vogue à Meursault et ailleurs sur la Côte de Beaune : il a toujours pris soin de ne jamais abandonner le pinot noir, persuadé, à juste titre, que certains terroirs lui conviennent à merveille. A commencer par ceux du Nord du finage, en allant vers Volnay.

Le vin est bien produit sur la commune de Meursault, sur l'excellent climat des Petures. Anne et Pierre exploitent ici une petite parcelle d'une trentaine d'ares, plantée en 1974 et acquise en 2003. Occupant une position idéale à mi-coteau, exposée au levant, la vigne repose sur des sols d'argiles fines, riches en oxydes de fer et parsemées de cailloux, rapidement relayés par la roche calcaire. Cette qualité de sol donne aux rouges une énergie, une élégance de texture et un caractère épicé tout à fait typiques.

La robe du millésime 2020 est rubis intense, brillante, avec de légers reflets grenat. Le nez, d'abord retenu, s'ouvre rapidement sur une expression raffinée et complexe. Les fruits rouges, entre cerise griotte, framboise et fraise des bois, dominant l'entame, relayés par la mûre et la prune qui apportent un supplément de profondeur. À l'aération apparaissent de délicates notes florales de pivoine, de violette et de rose séchée, signature du terroir de Volnay. Un second registre s'installe ensuite, plus imprégné de sol, plus complexe, autour des épices fines comme le poivre blanc, la cannelle et la noix muscade, de notes de réglisse et de tabac blond, ainsi que des touches de sous-bois, d'humus et de champignons frais.

En bouche, l'attaque est suave et élégante, avec une matière veloutée. La trame acidulée, parfaitement intégrée, apporte de la vivacité et souligne la pureté du fruit. Le cœur de bouche est ample, marqué par une texture soyeuse et des tanins racés mais enrobés. Les fruits évoluent dans un registre gourmand et raffiné, avant de céder la place à des touches plus

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

terriennes et minérales, évoquant la pierre frottée et le sel gemme. La finale est longue, fraîche et persistante, avec des résonances florales et épicées d'une grande précision.

Un grand vin, qui gagnera encore en complexité après quelques années de garde. Aujourd'hui, il pourra déjà se marier avec une pintade à la crème, un rôti de veau ou un magret de canard. Plus tard, après 8 à 10 ans, il accompagnera magnifiquement un faisan aux airelles ou un civet de lièvre.

**Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Pierre Morey - Volnay-Santenots 1er Cru - 2020 - rouge



### Dégustation et accords

**Robe** : rubis intense, brillante, avec de légers reflets grenat

**Nez** : raffiné et complexe : cerise griotte, framboise, fraise des bois, mûre, prune, délicates notes florales (pivoine, (violettes et (rose séchée), épices fines (poivre blanc, cannelle et noix muscade), réglisse, tabac blond, sous-bois, champignons frais.

**Bouche** : suave et élégante, matière veloutée, trame acidulée parfaitement intégrée, cœur de bouche ample, texture soyeuse, tanins racés mais enrobés, fruits gourmands et raffinés, pierre frottée, sel gemme. Longue finale fraîche et persistante, florale et épicée.

**Accords mets-vins** : Aujourd'hui, il pourra déjà se marier avec une pintade à la crème, un rôti de veau ou un magret de canard. Plus tard, après 8 à 10 ans, il accompagnera magnifiquement un faisan aux aïelles ou un civet de lièvre.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Entre 2025 et 2035 au moins

**Température de service** : 16 à 17°

**Ouverture** : Carafage d'une heure au moins



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Volnay-Santenots 1er cru

**Cépage** : Pinot noir

**Culture** : Biologique et bio-dynamique