Maison Morey-Blanc - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2014

Déguster un Bâtard-Montrachet signé Pierre Morey ou Morey-Blanc est toujours un « sommet » pour l'amateur de grands blancs de Bourgogne, profonds et vibrants. Disons-le tout net : ce Bâtard-Montrachet 2014, très grand millésime pour les blancs de la Côte d'Or, confirme son rang tout en haut de la hiérarchie bourguignonne !

Si les vignes du finage de Meursault ont malheureusement eu à souffrir de la grêle qui s'est abattue le 28 juin, le coteau des Grands Crus, entre Puligny et Chassagne en fut préservé, révélant, au moment des vendanges, des raisins d'une qualité exceptionnelle ! Cela augurait bien sûr d'une réussite magistrale du millésime pour les Grands Crus blancs.

Quand nous avons découvert ce Bâtard-Montrachet, au printemps 2016, alors qu'il n'était même pas encore en bouteille, c'est bien du côté du Montrachet qu'il semblait vouloir nous emmener, paré d'une fascinante sensualité florale, entre violette, rose blanche et lys.

Mais déjà, l'extraordinaire profondeur de sa matière en bouche, la générosité de son fruit, sur les fruits blancs bien mûrs, la prune jaune et même le fruit de la passion, tout comme cette dimension épicée évoquant poivres et gingembre, nous rappelaient que nous étions bien du côté d'un grand Bâtard-Montrachet en devenir. L'ampleur considérable de la finale, sa persistance superlative, tout en fruit et en tension minérale, nous disait déjà que ce Bâtard-Montrachet possédait tous les atouts pour affronter un temps long !

Sur un millésime de cette stature, nous conseillerons bien sûr de l'attendre encore 4 ou 5 ans pour qu'il daigne se livrer dans sa plénitude et sa fabuleuse complexité. Il rayonnera alors pour accompagner quelques plats de fêtes : on pense bien sûr homard en sauce, turbot rôti à la truffe ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Blanc - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2014

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets dorés

Nez : Une dimension florale sensuelle, entre rose blanche, violette et lys. Fruits blancs bien mûrs, prune jaune et même le fruit de la passion. poivres, gingembre. Pierre frottée. Lait d'amande.

Bouche : Enorme volume, gorgé de fruit. Superbe tension minérale qui resserre le vin en bouche, finale vibrante et pleine, d'une longueur infinie.

Accords mets-vins : On pense bien sûr homard en sauce, turbot rôti à la truffe ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil...

Conseils de service

À consommer :
Idalement entre 2022 et 2034.

Température de service : 12° à 13°

Ouverture : Aération de 3 heures ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique