

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Chardonnay - 2018



Les Morey font incontestablement partie de cette catégorie de vigneron chez lesquels il n'y a pas de « petit vin » : tous les terroirs et toutes les vignes ont quelque chose à dire de grand et de beau, pour peu que l'on se donne la peine d'en tirer le meilleur ! Ce magnifique Bourgogne Côte d'Or 2018 nous fait entrer avec une sensualité, une complexité et une rare profondeur, dans la réussite et le charme incomparable du millésime 2018 à Meursault en général, et chez Morey en particulier !

Tout « régional » qu'il est, ce vin est exclusivement issu de parcelles familiales situées sur le finage de Meursault. Plantées par Pierre Morey pour l'essentiel, au début des années 1980, les vignes occupent principalement des positions de bas de coteau, en particulier dans le réputé secteur des Herbeux et des Malpoiriers, mais aussi plus au Sud du village, du côté des Millerands. Dans ces zones très qualitatives, les sols argilo-calcaires sont souvent plus profonds, donnant au vin une bouche charnue et une solide structure. Bien sûr, elles bénéficient depuis longtemps déjà des méthodes culturales issues de la bio-dynamie dont Pierre Morey fut le précurseur à Meursault, dès les années 1990 (tout comme à Puligny, au côté d'Anne-Claude Leflaive dont il fut en parallèle le chef de culture et maître de chai !). Une philosophie guidée par le respect absolu de la nature et du vivant : lorsque l'on discute avec Pierre et aujourd'hui avec Anne, sa fille, c'est une véritable symbiose entre eux et leur vigne que l'on ressent à tous les instants. Ils font corps avec la terre, la plante, le fruit et le vin !

Comme les crus, ce Bourgogne est vinifié sur levures indigènes, puis élevé en fûts pendant une bonne année avant d'être assemblé en cuves et d'y passer un hiver supplémentaire qui va permettre au vin de trouver son parfait point d'harmonie.

Aujourd'hui, la complexité de ce Bourgogne est franchement bluffante : l'omniprésence de l'expression fumée et épicée des sols calcaires se marie à merveille avec une sensualité aromatique et une rare profondeur de texture. Entre pralin, chèvrefeuille et muguet, poire et crème au beurre, noix de cajou, muscade et lys, pain au lait, citron et roche pilée, on se délecte de bout en bout.

La bouche, dense et particulièrement savoureuse, prolonge la sensation de plénitude et de gourmandise que l'on ressent en dégustant ce prodigieux Bourgogne. Entre pomme Boskoop et poire Passe-Crassane compostées, fruits secs et pâtisseries fines, le vin enveloppe peu à peu chaque papille. Mais le sol n'est jamais loin, resserrant le milieu de bouche et donnant à la finale sa dimension pierreuse, vibrante et très stimulante. La persistance est impressionnante à ce niveau.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un pur délice aussi à l'aise à l'apéritif sur des gougères, qu'à table avec des feuilletés aux noix de pétoncle et fromage frais aux herbes fines, ou un vol au vent à la volaille.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bourgogne Chardonnay - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Très complexe, sensuel : pralin, chèvrefeuille et muguet, poire et crème au beurre, noix de cajou, muscade et lys, pain au lait, citron et roche pilée.

Bouche : Dense et particulièrement savoureuse, sur la pomme Boskoop et la poire Passe-Crassane compotées, les fruits secs et les pâtisseries fines. Enveloppante puis serrée et vibrante sur la finale, autour d'une trame pierreuse

Accords mets-vins : En apéritif avec des gougères. Pâtes fraîches au saumon. Noix de pétoncles (ou de Saint-Jacques) poêlées ou en feuilleté. Vol au vent à la volaille. Brillat-Savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique