

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Tessons - 2018



Pour celles et ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cet élément. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (dans les années 1930), le Docteur Jules Lavalley publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au coeur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » (à l'égal des futurs premiers crus Charmes, Genevrières, Goutte d'Or ou Bouchères), qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits.

Après avoir connu une période où de nombreuses parcelles furent aménagées, suite à l'arrachage phylloxérique, en lieux d'agrément, le secteur des Tessons retrouve sa vocation de grand terroir à chardonnay à partir des années 1950, où la vigne est massivement replantée au sein de petits clos qui découpent le célèbre climat.

La famille Morey possède une belle parcelle de 90 ares sur le Clos de Mon Plaisir (qu'elle partage avec un autre illustre vigneron, Jean-Marc Roulot). Surplombant le village de Meursault, ici, les sols caillouteux offrent une teinte rougeâtre, signe de la présence d'oxydes de fer. Les vignes, majoritairement plantées dans les années 1970, s'immiscent en profondeur dans les sous-sols calcaires.

En 2018, cet incontournable Meursault Les Tessons n'a rien perdu de sa minéralité calcaire effilée, verticale, tout à fait typique, mais l'effet millésime lui donne une intensité et une force intérieure qui le rapprochent clairement d'un Perrières ! Si l'on ajoute ce supplément de charme immédiat typique de l'année, on touche au sublime... Dès le premier nez, la fraîcheur de la craie, des fleurs blanches, de la citronnelle et d'une eau de roche se conjugue avec la douceur gourmande d'une pêche bien mûre et la sensualité d'un praliné de noisettes, d'un beurre pommade et d'une crème fraîche.

En bouche, la sapidité et la concentration fruitée nous régaleront, sur des saveurs franches de fruits blancs frais et juteux, de kaki, de goyave, complétées d'une touche acidulée de mandarine. L'expression pierreuse est omniprésente : elle donne à la finale cette intensité incroyable et cette allonge minérale salivante qui comblera les amateurs de Meursault-Perrières. Le niveau exceptionnel de ce « Tessons » en fait effectivement l'égal des meilleurs premiers crus : bravo !

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Tessons - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Minéral et intense : la fraîcheur de la craie, des fleurs blanches, de la citronnelle et d'une eau de roche se conjugue avec la douceur gourmande d'une pêche bien mûre et la sensualité d'un praliné de noisettes, d'un beurre pommade et de la crème fraîche.

Bouche : Sapide et concentrée, sur des saveurs franches de fruits blancs frais et juteux, de kaki, de goyave, et une touche acidulée de mandarine. Finale pierreuse très intense et longue.

Accords mets-vins : Homard grillé et son beurre aux herbes. Dans quelques années, un bar en croûte de sel et son beurre blanc. Des ris de veau crousti-fondants. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique