Domaine Pierre Morey - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain - 2018

En 2017, une opportunité rarissime s'est présentée à Anne et Pierre Morey : se porter acquéreurs d'une petite parcelle de 17 ares sur le Premier Cru Champ Gain à Puligny-Montrachet, suite au départ en retraite de son propriétaire. Quand on sait combien il est difficile aujourd'hui de s'agrandir dans ce triangle d'Or de la Côte de Beaune, tant l'explosion de la valeur des vignes depuis quelques décennies a totalement figé les positions, Anne et Pierre n'avaient d'autre choix que de se jeter sur cette occasion unique ! En découvrant l'année dernière ce deuxième millésime, encore en cours d'élevage, nous avons pu constater avec émotion à quel point cette incursion de la famille Morey sur le finage de Puligny-Montrachet était une excellente nouvelle pour tous les amateurs de grands blancs intenses, raffinés et verticaux !

Situé juste au-dessus des Folatières, le 1er Cru Champ Gain occupe une position de haut de coteau, presqu'au sommet du Mont-Rachet. Ce terroir au substrat mince et surtout très caillouteux donne à son meilleur des vins extrêmement élégants et racés, marqués par une minéralité raffinée et intense. Mais ici (à la différence de La Garenne ou de Blagny un peu plus haut), l'orientation au Sud-Est et la situation bien protégée des vents dominants permettent au raisin d'atteindre une haute concentration, donnant au vin une bouche texturée et racée.

S'ils sont parfaitement conscients d'avoir récupéré un très beau matériel végétal, Anne et son père considèrent qu'ils ont encore à apprendre de ce terroir, à écouter patiemment les messages de la vigne. Nous admirons une telle modestie lorsqu'on connaît leur parcours, et celui de Pierre en particulier, qui en près de 50 ans a travaillé tous les plus beaux terroirs de la Côte de Beaune : ceux du domaine familial et de la petite maison de négoce Morey-Blanc bien sûr, mais aussi ceux des Comtes Lafon dont il fût longtemps métayer et bien sûr ceux de chez Leflaive, le domaine mythique de Puligny dont il fut régisseur pendant 20 ans au côté de la regretté Anne-Claude !

Intuition ? Expérience ? Génie ? Peut-être un peu de tout cela : le fait est que ce deuxième millésime de « Champ Gain » signé Morey est éblouissant de maîtrise et s'inscrit déjà dans les « grands classiques » indispensables de la célèbre appellation !

Dès le premier nez, c'est bien l'identité du terroir qui s'impose sur les marqueurs du millésime : peu de fruits secs ici, mais plutôt un ballet d'agrumes frais et stimulants, entre citron vert, pulpe d'orange et pamplemousse. Une dimension florale aérienne, entre acacia, genêt et

mimosa. Une fine note fumée, une autre évoquant l’amande rôtie. Des nuances de pêche fraîche et de groseille blanche accompagnent une délicate note sensuelle de café-crème, de miel et de corne de gazelle. Ici, tout est suggéré, subtilement, le trait est net mais toujours très fin, jamais trop appuyé.

La bouche est un modèle d’équilibre et d’harmonie entre la gourmandise d’un fruit bien mûr, sur les fruits blancs, la nectarine et la prune jaune, et la tonicité stimulante des agrumes. Texturée, elle se montre aussi effilée, toujours en mouvement, tendue par une trame minérale scintillante. La finale, vive et stimulante, impressionne déjà par sa longueur vibratoire. Voici incontestablement une des grandes réussites du millésime à Puligny-Montrachet. Respect !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Très subtil : agrumes frais et stimulants, entre citron vert, pulpe d'orange et pamplemousse. Acacia, genêt et mimosa. Une note fumée très fine, une autre évoquant l'amande rôtie. Pêche, groseille blanche. Café-crème, miel, corne de gazelle.

Bouche : Un modèle d'équilibre entre la gourmandise d'un fruit bien mûr, entre fruits blancs, nectarine et prune jaune, et la tonicité stimulante des agrumes. Texturée, elle se montre aussi effilée, vive et en mouvement, tendue par une trame minérale scintillante

Accords mets-vins : Sole meunière, homard rôti et beurre d'estragon, huîtres chaudes et crème de cresson. Blanquette de poissons... mais aussi de volaille. Vol au vent.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques