

Maison Morey-Blanc - Saint-Romain Sous le Château - 2018



Nous sommes très heureux de pouvoir vous proposer en « avant-première » cette nouvelle cuvée signée Morey-Blanc. Issue d'un des meilleurs terroirs de Saint-Romain (avec Sous La Velle), elle fait honneur à ce petit vignoble historique, tout au sommet de la Côte de Beaune, niché au pied des falaises éponymes et pour lequel nous prédisons un avenir plus que radieux !

Situé dans la combe d'Auxey-Duresses, le vignoble de Saint-Romain marque la limite septentrionale de ce que l'on pourrait nommer la « Côte des Blancs ». Ici les sols marno-calcaires du Jurassique tout comme l'altitude relativement élevée, entre 350 et 400 mètres, font merveille avec le chardonnay qui atteint de belles maturités aromatiques, tout en conservant fraîcheur et acidité. La succession actuelle de millésimes solaires renforce encore l'attrait des blancs de Saint-Romain.

Anne et Pierre Morey ont jeté leur dévolu sur des raisins issus d'un des terroirs les plus qualitatifs de l'appellation, Sous le Château, qui mériterait de toute évidence un classement en premier cru (ne doutons pas qu'au vu de l'intérêt grandissant des meilleurs vignerons de la Côte pour ce vignoble, cela ne tardera pas...) ! C'est une zone bien pentue et caillouteuse, très drainante, qui regarde le Sud-Est.

En découvrant ce Saint-Romain, élevé en fûts puis en cuves pendant 18 mois au total, nous sommes immédiatement tombés sous le charme, séduits par la justesse d'expression du terroir et du millésime : le mariage entre fraîcheur et gourmandise est tout simplement parfait ! Dès le premier nez, on navigue paisiblement entre la cire fraîche, le beurre, le massepain, la pêche et la poire pochées, la brioche et le miel de violette d'un côté. De l'autre, la bergamote, la sauge, l'anis, la fleur d'oranger ou encore des notes de mousse de citron vert nous plongent dans un paysage frais et printanier. La rencontre d'un millésime solaire et d'un terroir frais fait décidément merveille !

Tout aussi fin et complexe en bouche, ce Saint-Romain entremêle les fruits, tous plus juteux et savoureux : on pense aussi bien à la pêche et à la mirabelle qu'à l'orange sanguine et la clémentine. On oscille sans cesse entre une sensation de plénitude gourmande et l'excitation apportée par les saveurs d'herbes fines et d'épices. Plus le vin s'aère, plus les notes et les saveurs d'agrumes s'affirment, donnant au vin une dimension franchement euphorisante.

Ce magnifique Saint-Romain Sous le Château nous montre avec subtilité et éclat combien le millésime 2018 a produit de grandes choses en Bourgogne et combien il est essentiel de ne pas oublier cette appellation

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

décidément au top ! Après un rapide carafage, il sera parfait pour accompagner des suprêmes de volaille nappés d'une crème aux champignons, ou des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion au cerfeuil. Succulent.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Blanc - Saint-Romain Sous le Château - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, brillante

Nez : Gourmand et frais : cire fraîche, beurre, massepain, pêche et poire pochées, brioche et miel de violette d'un côté. De l'autre, la bergamote, la sauge, l'anis, la fleur d'oranger ou encore des notes de mousse de citron.

Bouche : On oscille sans cesse entre la plénitude gourmande des saveurs fruitées (pêche, mirabelle, orange sanguine et clémentine) et l'excitation des herbes fines et des épices. Finale excitante, sur les agrumes.

Accords mets-vins : Des suprêmes de volaille nappés d'une émulsion aux champignons, ou des noix de Saint-Jacques rôties et leur émulsion au cerfeuil



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques