

Domaine Pierre Morey - Monthélie - 2018



Par son expérience incomparable, à la fois chez lui, dans son petit domaine de Meursault, mais aussi chez les Comtes Lafon puis au côté d'Anne-Claude Leflaive, par la sincérité de son approche, par sa connaissance intime de chaque terroir, par ses convictions bio-dynamiques, plutôt avant-gardistes à l'époque, Pierre Morey est une référence absolue à Meursault et continue d'inspirer de nombreux vigneron.

Profondément ancré dans la tradition locale, Pierre Morey n'a jamais cédé aux sirènes du « tout blanc » si en vogue à Meursault et ailleurs sur la côte de Beaune : il a toujours pris soin de ne jamais abandonner le pinot noir, persuadé, à juste titre, que certains terroirs lui conviennent à merveille ! C'est aujourd'hui sa fille, Anne, qui nous régale avec des rouges souples et particulièrement charmeurs comme ce magnifique Monthélie 2018. Comme l'écrit le célèbre critique Neal Martin : « Ce vin confirme le talent considérable d'Anne Morey pour vinifier des rouges ! »

Caché derrière Meursault, en allant vers Auxey-Duresses, ce tout petit village abrite d'excellents terroirs, très diversifiés. Bien sûr, sa notoriété pâtit très certainement de la proximité d'une des appellations les plus célèbres au Monde, mais les amateurs savent que l'on trouve ici quelques pépites, des bijoux de finesse, surtout lorsqu'ils sont travaillés par les Morey, père et fille !

Ils exploitent ici plusieurs petites parcelles disséminées sur 5 lieux-dits, tout autour du village (Les Gamets, La Goulotte, Les Sous-Courts, Les Crays et Les Longères). Les vieilles vignes, majoritairement plantées au début des années 1960, occupent des sols variés : certains sont riches en argiles rouges, d'autres plus minces et crayeux, d'autres enfin, très caillouteux. C'est bien cette diversité parfaitement maîtrisée qui donne à ce Monthélie sa complexité, son équilibre et son charme fou.

Un nez subtil et gourmand, à la sensualité caressante avec ses notes de cerise, de crème à la framboise et de tarte aux fraises, de genêt, de miel et de nougat. Une bouche franche, ronde et souple, à la maturité parfaite, où les saveurs de gelée de groseilles et de jus de cerise, s'accompagnent d'une touche de prune rouge. Une finale nette et enjouée, portée par une minéralité pierreuse : tout est là pour se régaler. C'est absolument irrésistible !

Domaine Pierre Morey - Monthélie - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Frais et sensuel : pivoine, des notes de cerise, de crème à la framboise et de tarte aux fraises, de genêt, de miel et de nougat. Une touche crayeuse. Poivre noir.

Bouche : Une bouche franche, ronde et souple, à la maturité parfaite, où les saveurs de gelée de groseilles, de jus de cerise, s'accompagnent d'une touche de prune rouge, une finale nette et enjouée, portée par une minéralité pierreuse .

Accords mets-vins : Des suprêmes de volaille aux champignons frais ou des aiguillettes de canard déglacées au vinaigre de framboise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Monthélie

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique