

Domaine Comtesse de Chérisey - Meursault-Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2017



Disons-le tout net : le terme de collector pour qualifier cette cuvée est tout sauf usurpé, jugez plutôt ! Le domaine exploite ici une toute petite parcelle d'une trentaine d'ares de vignes centenaires, dont les rendements culminent, sur les millésimes les plus généreux, à 10 hectolitres par hectare. Nous vous laissons faire le calcul pour savoir combien de cols de ce précieux nectar sortent chaque année des caves du Domaine... Ajoutons à cela que vous n'aurez plus que 3 chances de goûter à ce superbe Premier Cru de Meursault, car la décision fut prise d'arracher ces très vieux pieds après la récolte 2019, pour les remplacer (une fois n'est pas coutume !) par du pinot noir. Collector, vous avez dit collector ?

Ici, les sols minces et caillouteux, où l'on voit souvent affleurer la roche-mère de calcaire blanc, donnent au vin une identité unique, que ce Meursault La Pièce sous le Bois signé Laurent Martelet porte au plus haut point de précision et d'intensité. Il atteint des sommets de fraîcheur chlorophyllienne, de percussion minérale et épicée, d'éclat et de pureté du fruit, de verticalité et de finesse de texture.

Au premier nez, il nous plonge dans une atmosphère printanière de prairie fleurie, on pense au gazon, au trèfle, aux petites fleurs blanches et aux marguerites. Des notes pures et jaillissantes de poire Comice, de noyau de prune verte et de pêche, précèdent une série d'évocations d'herbes aromatiques juste cueillies, entre sauge, lavande, cerfeuil et une nuance d'eucalyptus. La fraîcheur est décidément partout, sur cette nuance de citron vert comme avec cette note de caillou mouillée par l'eau pure d'un ruisseau de montagne.

La bouche, concentrée et soyeuse, s'ouvre sur des saveurs expressives de poires Comice et Williams, d'abricot et de confiture de quetsche, mais aussi de pulpe d'orange sanguine et de marmelade. La délicatesse des notes poivrées et même pimentées est absolument exquise : poivre de Sichuan, poivre blanc de Penja, piment oiseau... on aime l'équilibre subtil qui règne ici entre énergie et douceur. La matière du vin ne cesse d'ondoyer sur le palais, toujours souple et active.

La sapidité de la finale est admirable, sa droiture aussi, tout comme son équilibre parfait entre la rondeur du fruit et l'énergie piquante du piment et des agrumes. Rarement un 1er Cru de Blagny nous avait donné cette sensation du mariage parfait entre la finesse et l'élégance minérale de Puligny, et la sensualité gourmande, la profondeur de Meursault. La réussite est totale !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Côté table, on a furieusement envie de langoustines snackées, saupoudrées de piment d'Espelette, ou bien de homard ou de langouste grillée. Evidemment, avec quelques années supplémentaires, un beau turbot et sa sauce Béarnaise devrait également vous ravir.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Comtesse de Chérissey - Meursault-Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Printanier, pur et frais : gazon et trèfle, petites fleurs blanches, marguerites. Poire Comice, noyau de prune verte et pêche. Sauge, lavande, cerfeuil et une nuance d'eucalyptus. Citron vert. Caillou mouillé.

Bouche : Concentrée et soyeuse, sur des saveurs de poires Comice et Williams, d'abricot et de confiture de quetsche, de pulpe d'orange sanguine et de marmelade. Une minéralité épicée délicate : poivre de Sichuan, poivre blanc de Penja, piment. Longue finale active

Accords mets-vins : Langoustines snackées, au piment d'Espelette. Homard ou langouste grillée. Evidemment, avec quelques années supplémentaires, un beau turbot et sa sauce Béarnaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques