

Domaine Pierre Morey - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2019



Déguster un Bâtard-Montrachet signé Pierre Morey ou Morey-Blanc (les deux sont issus de la même parcelle exploitée pour moitié en propriété et pour moitié en métayage par les Morey depuis plusieurs décennies) est toujours un « sommet » pour l'amateur de grands blancs de Bourgogne, profonds et vibrants. Un de ces moments privilégiés, émouvants même, où l'on prend conscience de ce qui fait le caractère unique et indépassable de ces Grands Crus du Sud de la Côte de Beaune.

Ce fascinant Bâtard-Montrachet 2019 à l'aromatique sensuelle et poétique, à la profondeur de bouche vertigineuse et à l'empreinte minérale incandescente confirme brillamment son statut exceptionnel. Au sommet de la hiérarchie bourguignonne !

Les Morey ont la chance d'exploiter une parcelle d'un demi-hectare, d'un seul tenant, au coeur d'un petit clos (le Clos Poirier) idéalement placé dans la partie haute du Grand Cru, contigu à son illustre voisin, le Montrachet. Ici, la pente est très faible et le sol de marnes est assez riche mais peu profond, laissant la place à un sous-sol rocheux qui draine parfaitement l'humidité. Pour les connaisseurs, il s'agit certainement du meilleur terroir parmi les 11 hectares que compte le célèbre Grand Cru. La plupart des vignes ont une bonne trentaine d'années et n'ont connu qu'une culture biologique et bio-dynamique, qui respecte de la façon la plus absolue qui soit l'intégrité du terroir et de l'environnement de la plante.

Les similitudes de ce splendide Bâtard-Montrachet avec le Montrachet sont bien réelles. D'abord par sa puissance d'évocation presque onirique. Le bouquet mêle une myriade de notes florales, entre extraits de fleurs blanches et mauves, avec de nombreuses et subtiles épices, convoquant des poivres fins, la muscade, la cannelle, le musc ou la réglisse. Sans oublier cette empreinte fumée évoquant pierre à fusil et fruits secs torréfiés.

La sensualité est omniprésente, s'exprimant aujourd'hui sur des notes de pâte d'amande, de pêche au miel, de coulis de poire ou de mirabelles, de crème de fruits blancs. La présence du sol est structurante : les marnes ont apporté en bouche gras et densité, tandis que le sous-sol calcaire imprime cette verticalité vibratoire, cette tension aux accents de pierre broyée et de craie.

S'il est déjà fascinant de puissance fuselée et de complexité, ce merveilleux Bâtard-Montrachet vous envoûtera sur les 20 prochaines années... Il rayonnera pour accompagner quelques plats de fêtes : on pense bien sûr homard en sauce, turbot rôti à la truffe ou volaille de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Bresse pochée en demi-deuil... Un géant.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets dorés

Nez : Floral et sensuel, onirique : pierre à fusil, noisette torréfiée, fleurs blanches et mauves, poivres fins, muscade, cannelle, musc et réglisse. Essence d'agrumes.
Pâte d'amande, praliné, miel de tilleul, crème pâtissière, coulis de pêche ou de poire.

Bouche : Enorme volume, gorgé de fruit, avec du gras et de la densité. Superbe tension minérale qui resserre le vin en bouche, verticalité vibratoire, aux accents crayeux sur la finale. Persistance phénoménale.

Accords mets-vins : On pense bien sûr homard en sauce, turbot rôti à la truffe ou volaille de Bresse pochée en demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 3 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique