Domaine Pierre Morey - Meursault Les Terres Blanches - 2020

Cuvée parcellaire emblématique du domaine, ce Meursault Les Terres Blanches assume parfaitement sa proximité géographique avec le célèbre Premier Cru Goutte d'Or dont il jouxte la limite inférieure, en allant vers le village de Meursault.

Comme son nom l'indique, sur cet excellent terroir à la pente assez faible, les sols sont peu profonds et surtout très crayeux, donnant au vin ce caractère minéral et lumineux tout à fait typique. Pierre Morey a eu la chance de pouvoir se porter acquéreur en 2006 d'une belle parcelle de 40 ares, les vignes ayant été majoritairement plantées au milieu des années 1980. Depuis, l'application des principes de la bio-dynamie a largement contribué à l'enracinement en profondeur de la plante dans le sous-sol calcaire et à l'imprégnation minérale du fruit.

Après un élevage en fûts de près de 20 mois sans bois neuf, toujours aussi maîtrisé, le vin nous montre qu'il a su pleinement profiter de la concentration et des équilibres somptueux du millésime pour densifier sa structure, le rapprochant plus que jamais d'un « Goutte d'Or ». On retrouve cependant, tout au long de la dégustation, ce raffinement minéral poudré, cette trame saline et cette sensation d'énergie verticale en bouche, typique des Terres Blanches.

Expressif et précis, le bouquet se déploie par strate successive, d'abord sur la pierre frottée et la noisette torréfiée, puis sur un fruit croquant et tonique, entre pomme Boskoop, poire, prune jaune et une touche d'ananas. La fraîcheur d'un zeste de citron juste tranché précède des notes plus lascives de fleurs blanches, de gousse de vanille, de brioche, de poudre d'amande et de pain au lait. C'est délicieux.

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire : le vin déploie son charme subtil avec naturel et assurance. L'entame révèle une belle rondeur charnue et texturée, autour des fruits blancs et jaunes mêlés aux épices. La matière est gainée par l'expression saline du sol calcaire, ainsi qu'une acidité juteuse parfaitement calibrée : d'une grande précision, ce Meursault Les Terres Blanches stimule les papilles et nous fait saliver. L'intensité et la longueur de la finale, finement citronnée, sont remarquables.

Un grand Meursault, charmeur, vivant et actif, qui révèlera tout son potentiel d'ici 3 à 5 ans.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Terres Blanches - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Expressif et précis : pierre frottée et noisette torréfiée, pomme Boskoop, poire, prune jaune, une touche d'ananas, zeste de citron juste tranché, fleurs blanches, gousse de vanille, brioche, poudre d'amande et pain au lait.

Bouche : L'entame révèle une belle rondeur charnue et texturée, autour des fruits blancs et jaunes mêlés aux épices. La matière est gainée par l'expression saline du sol calcaire, ainsi qu'une acidité juteuse parfaitement calibrée.

Accords mets-vins : Langoustines snackées, jus à l'estragon. Homard grillé et son beurre aux herbes ou aux agrumes. Ris de veau braisés. Brillat-Savarin truffé.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique