Domaine Pierre Morey - Meursault Les Tessons - 2020

Pour celles et ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cet élément. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault et le classement des climats en premiers crus (dans les années 1930), le Docteur Jules Lavalle publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au coeur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de «Première cuvée» (à l'égal des futurs premiers crus Charmes, Genevrières, Goutte d'Or ou Bouchères), qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits.

Après avoir connu une période où de nombreuses parcelles furent aménagées, suite à l'arrachage phylloxérique, en autant de jardins d'agréments, le secteur des Tessons retrouve sa vocation de grand terroir à chardonnay à partir des années 1950, où la vigne est massivement replantée au sein de petits clos qui découpent le célèbre climat.

La famille Morey possède une belle parcelle de 90 ares sur le Clos de Mon Plaisir (qu'elle partage avec un autre illustre vigneron, Jean-Marc Roulot). Surplombant le village de Meursault, les sols caillouteux offrent une teinte rougeâtre, signe de la présence d'oxydes de fer. Les vignes, majoritairement plantées dans les années 1970, s'immiscent en profondeur dans les sous-sols calcaires.

En 2020, cet incontournable Meursault Les Tessons, à l'aromatique particulièrement complexe et sophistiquée, brille comme une des grandes réussites du millésime. Difficile de décrire le nez tant les fruits mûrs, les fleurs et les épices douces semblent avoir fusionné pour former cet édifice majestueux, ode harmonieuse à la distinction de ce terroir et aux équilibres du millésime. On reconnaît, pêle-mêle, la poire pochée, délicatement vanillée, la brioche, le biscuit à la cannelle, l'ananas, la noix de muscade, les fleurs blanches et jaunes épanouies, entre jasmin, jonquille et mimosa, la crème de pistache, les blés mûrs, de gourmandes notes d'amande évoquant Turron de Jijona et financier, des miels de montagne… C'est un ravissement !

La bouche, à l'entame ample, mais souple et tonique, nous régale de saveurs de noyau d'abricot, de pomme rôtie, de marmelade d'orange épicée, de rhubarbe, de saveurs plus exotiques mêlant la mangue et une touche de fruit de la passion. L'empreinte minérale déploie un empyreumatisme délicat, évoquant les fruits flambés, légèrement pimentés, ainsi que de fins amers, entre Trévise et poivre vert. L'intensité et l'allonge de la finale sont déjà impressionnantes !

Le niveau exceptionnel de ce « Tessons » le fait rivaliser avec certains des meilleurs premiers crus de Meursault : on pense tout spécialement au Goutte d’Or. A table, on ira sur la chair délicate d'un Saint-Pierre ou d'une sole juste grillée, si on le boit jeune, ou accompagnée d’une sauce Hollandaise après quelques années de cave. Plus tard, on misera volontiers sur un vol-au-vent aux jeunes cèpes et noix de Saint-Jacques…

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Tessons - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Complexe, harmonieux : poire pochée, délicatement vanillée, brioche, biscuit à la cannelle, ananas, noix de muscade, fleurs blanches et jaunes, jasmin, jonquille et mimosa, crème de pistache, blé mûr, turron de jijona, miel de montagne

Bouche : Ample, mais souple et tonique, des saveurs de noyau d'abricot, de pomme rôtie, de marmelade d'orange épicée, de rhubarbe, de mangue et de fruit de la passion, l'empreinte minérale déploie un empyreumatisme délicat, longue finale très intense

Accords mets-vins : Saint-Pierre ou soles juste grillés, si on le boit jeune, ou accompagnés d'une sauce Hollandaise après quelques années de cave. Plus tard, on miserait volontiers sur un vol-au-vent aux jeunes cèpes et noix de Saint-Jacques. Brillat-Savarin truffé.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

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