

## Domaine Pierre Morey - Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or - 2020



Grand classique du Domaine, ce Bourgogne Pinot noir est issu de vieilles vignes plantées à la fin des années 1960 sur une sélection de lieux-dits murisaltiens, Au Village, Les Dressoles, Les Belles Cotes et En Vaux. Totalisant moins d'un hectare au total, elles sont situées pour la plupart dans la partie septentrionale du finage, à proximité de Volnay.

Sur ce millésime 2020 de concentration et d'équilibre, les fruits noirs et rouges s'imposent au nez, jaillissants et expressifs. On pense à la mûre et au cassis, à la confiture de myrtille et à la gelée de framboise. Le terroir et le sol ne sont jamais loin. Le bouquet plutôt dense et épais convoque en effet quelques notes suggérant le sous-bois, la terre fraîche et l'humus. Une note de bâton de réglisse s'immisce dans ses volutes sensuelles et profondes. Tandis que des évocations de feuilles de menthe viennent faire souffler un élan de fraîcheur au-dessus du verre. Ce nectar se livre graduellement, excitant nos sens sans jamais faiblir.

En bouche, l'attaque est vive. Elle nous conduit vers un fruit frais, finement acidulé. On retrouve la mûre sauvage et la cerise rouge. On a l'impression que de petites baies de cassis éclatent une à une sur la langue, dispensant leur jus frais et mûr. En deuxième rideau, on perçoit une belle évolution vers des notes plus confites de fraises et de groseilles. L'eucalyptus fouette gentiment les papilles, et relance ce jus sincère et parfaitement équilibré. On devine quelques notes de cacao et de torréfaction subtile. C'est élégamment concentré, charnu et croquant. On en redemande !

On l'associera naturellement à un bœuf grillé au poivre et quelques légumes frits. Il va sans dire qu'un nectar de cette densité pourra encore vieillir en cave et s'accordera d'ici quatre à cinq ans parfaitement avec une côte de bœuf en croûte de sel ou encore un pigeonneau rôti.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Pierre Morey - Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Dense, gourmand : mûre et cassis, confiture de myrtille et gelée de framboise, sous-bois, terre fraîche et humus. Une touche de bâton de réglisse. Feuille de menthe.

Bouche : Un attaque tonique, portée par un fruit frais, finement acidulé, entre mûre sauvage, cerise et baies de cassis. Puis le jus s'épaissit vers des notes plus confites de fraises et de groseilles. Fraîcheur de l'eucalyptus et gourmandise du cacao

Accords mets-vins : Un pavé de bœuf grillé au poivre et quelques légumes frits (patates douces par exemple). Plus tard, un pigeonneau rôti.



### 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 : Bourgogne Côte d'Or

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique