

Maison Morey-Blanc - Aloxe-Corton 1er Cru Clos du Chapitre - 2017



Dans la collection Morey-Blanc, ce négoce « haute-couture » fondé par Pierre Morey dès le début des années 1990, l'Aloxe-Corton 1er Cru Clos du Chapitre fait partie des grands classiques. Il en vinifie son premier millésime en 1999 ! En plus de 20 ans, les Morey ont tissé un lien solide avec ce vigneron d'Aloxe qui vit véritablement au pied de ses vignes et leur apporte un soin de tous les instants. C'est un raisin parfaitement sain et imprégné de son terroir que les Morey ont la chance de lui acheter chaque année.

Le cru du Clos du Chapitre (référence aux chanoines qui exploitaient ces vignes dans un lointain passé) se situe au cœur du village d'Aloxe-Corton, sur le lieu-dit Les Meix. C'est un terroir singulier sur le finage, plutôt précoce, avec des sols assez riches en argiles mais où les vieilles vignes sont allées chercher en profondeur le contact avec les calcaires.

Les connaisseurs le savent : ce cru donne ses plus grandes expressions sur les millésimes de fraîcheur et de raffinement. Quoi de mieux que le superbe millésime 2017 pour illustrer notre propos ?... Après quelques années passées dans les caves du Domaine, à Meursault, le vin se livre aujourd'hui dans un registre d'une rare élégance, autour de la cerise fraîche, de la mûre et de la framboise, du poivre gris, de l'eucalyptus et de la sauge, mais aussi de l'iris et de la pivoine. Quelques notes fraîches de sous-bois annoncent une belle évolution.

Si l'on ajoute à cela sa minéralité raffinée, au grain délicatement poudré en bouche, on se rapproche de l'expression d'un Chambolle-Musigny. Son allonge, à la fois ferme et caressante, est un modèle du genre. Elle prolonge le plaisir pendant de longues secondes.

Ce Clos du Chapitre vous ravira pour accompagner un carré d'agneau de lait en nougatine de noisettes et son jus réduit, un quasi de veau cuit en cocotte servi avec ses petits légumes glacés et une fricassée de girolles ou encore, un foie de veau servi avec un chutney de framboises.

Rareté. Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Morey-Blanc - Aloxe-Corton 1er Cru Clos du Chapitre - 2017



Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflet grenat

Nez : Très pur, élégant : cerise fraîche, mûre et framboise, poivre gris, eucalyptus et sauge, mais aussi de l'iris et de la pivoine. Quelques notes fraîches de sous-bois.

Bouche : Une bouche fuselée, portée par des tannins fins au grain poudré évoquant le calcaire. Une trame à la fois ferme et caressante, stimulante. Longue finale salivante, juteuse.

Accords mets-vins : Un carré d'agneau de lait en nougatine de noisettes et son jus réduit, un quasi de veau cuit en cocotte accompagné de petits légumes glacés et d'une fricassée de girolles ou encore, un foie de veau servi avec un chutney de framboises



Conseils de service

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

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Aloxe-Corton 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique