

Domaine Pierre Morey - Trilogie Pommard 1er Cru Grands Epenots - Carton de 3 bouteilles



Grand nom de la Bourgogne viticole, Pierre Morey a brillé pendant près de 50 ans au firmament des grands blancs de la Côte de Beaune, pour son propre domaine mais aussi chez Leflaive et, plus tôt encore, comme métayer du mythique Domaine des Comtes Lafon.

Profondément ancré dans la tradition locale et immense connaisseur de tous les terroirs de la Côte, Pierre Morey n'a jamais cédé aux sirènes du « tout blanc » si en vogue à Meursault et ailleurs sur la Côte de Beaune : il a toujours pris soin de ne jamais abandonner le pinot noir, persuadé, à juste titre, que certains terroirs lui conviennent à merveille ! A commencer par ceux du Nord du finage, à Volnay et Pommard.

A Pommard, les Morey exploitent une vieille vigne, plantée en 1965, sur l'un des plus fabuleux terroirs de l'appellation, celui qui donne peut-être les vins les plus fins et élégants de ce finage connu surtout pour ses rouges puissamment tanniques et parfois austères dans leur jeunesse. Les amateurs l'auront reconnu : il s'agit bien sûr des Grands Epenots. Cette parcelle d'une quarantaine d'ares est parfaitement située à mi-coteau. Elle occupe un sol mince rouge, chargé en oxydes de fer, où la roche-mère calcaire est très proche de la surface. Un sol filtrant qui va donner cette verticalité, cette sensation de finesse et d'éclat du fruit rares dans un Pommard.

Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer cette précieuse Trilogie comprenant :

- 2 bouteilles de Pommard 1er Cru Grands Epenots 2018. Burghound : 94/100 « Une discrète application de bois met en valeur l'essence élégante et pure de baies rouges, de terre et d'une jolie touche florale. Les saveurs plus corsées et musclées présentent une belle densité en milieu de bouche et une excellente longueur sur la finale complexe, jeune et encore ferme. Ce vin est potentiellement exceptionnel, mais comme les Santenots, il est clairement construit pour vieillir et nécessitera au moins un peu de patience. »
- 1 bouteille de Pommard 1er Cru Grands Epenots 2020. Wine Advocate : 94/100 « Le Pommard 1er Cru Les Grands Epenots 2020 est charmant, mêlant des arômes de baies sauvages et de prunes à des notes de cacao et de terre argileuse dans un bouquet invitant. Mi-corsé à corsé, fluide et velouté, il est profond et concentré, soutenu par des tanins poudreux et une acidité vive. »

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 Carton de 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Pierre Morey - Trilogie Pommard 1er Cru Grands Epenots -
Carton de 3 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques