

Domaine Pierre Morey - Volnay-Santenots 1er Cru - 2018



Par son expérience incomparable, à la fois chez lui, dans son petit domaine de Meursault, mais aussi chez les Comtes Lafon puis au côté d'Anne-Claude Leflaive, par la sincérité de son approche, par sa connaissance intime de chaque terroir, par ses convictions bio-dynamiques, plutôt avant-gardistes à l'époque, Pierre Morey est une référence absolue à Meursault et continue d'inspirer de nombreux vignerons.

Profondément ancré dans la tradition locale, 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, en allant vers Volnay.

Le vin est bien produit sur la commune de Meursault (le terme de Meursault étant désormais réservé aux blancs...), sur l'excellent climat des Petures. Anne et Pierre exploitent ici une petite parcelle d'une trentaine d'ares, plantée en 1974 et acquise en 2003. Occupant une parfaite position à mi-coteau, regardant le levant, la vigne s'appuie sur un substrat très qualitatif, à la couleur rougeâtre. Les argiles riches en oxydes de fer se mêlent aux cailloux en surface, avant d'atteindre assez rapidement la roche calcaire. Une qualité de sol qui donne aux rouges une énergie, une élégance de texture et un caractère épicé tout à fait typiques.

Attention grand vin ! Les évocations de fraise écrasée, de gelée de groseilles, de mûre mais aussi de quetsche s'accompagnent de notes florales envoûtantes de roses rouges et de mimosa, et d'une touche crémeuse et suave évoquant une pavlova aux fruits rouges. Au fil de l'aération, l'expression du sol s'affirme sur des notes fumées, entre suie et charbon, sur l'ardoise et la mine de crayon. Une nuance de réglisse se répand progressivement au-dessus du verre, apportant un souffle de fraîcheur tonique particulièrement bienvenu.

La bouche est juteuse et droite, dotée d'une belle énergie. Il y a là de la densité et de la tension, du volume et du mouvement. Les équilibres sont remarquables. Côté fruits, la mûre et la prune rouge dominant maintenant, accompagnées de cette touche stimulante de réglisse poivrée. Quant à la persistance, elle est déjà impressionnante. S'il se montre déjà expressif, l'idéal sera quand même de le goûter dans 5 ans, après un carafage, pour accompagner une pintade fermière cuite en cocotte, à la façon de Joël Robuchon !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Volnay-Santenots 1er Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflet violacé

Nez : Riche et élégant : rose séchée, framboise, prune rouge et mûre; une touche suave évoquant une Pavlova ou un macaron à la framboise. cacao, épices douces, une touche fumée.

Bouche : juteuse, dotée d'une énergie splendide (assez rare sur les rouges du millésime). Il y a de la densité et de la tension, du volume et du mouvement.
Grosse longueur.

Accords mets-vins : Une pintade fermière cuite en cocotte, à la façon de Joël Robuchon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Volnay-Santenots 1er cru

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique