

## Domaine Pierre Morey - Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or - 2019



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 mursaltiens, 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.

Ces vieilles vignes, conduites depuis longtemps déjà en bio-dynamie, donnent des rendements très faibles, avec des grappes souvent bien aérées, aux petits raisins concentrés. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2019, marqué par plusieurs épisodes caniculaires en début d'été, qui ont obligé les vignes à puiser dans leurs réserves. Mais plus les années passent, plus les amateurs se rendent compte que ce millésime aux petits rendements a donné en Bourgogne de vins de très grande envergure, aux somptueux équilibres, et dans les deux couleurs !

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un fruit pur et enjôleur, à la maturité parfaite : autour d'un raisin frais et juteux se déploient des notes expressives de prune rouge et de quetsche, de gelée de mûres sauvages, de cerise Napoléon et de griotte macérée.

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, la mousse et les écorces, et quelques champignons sauvages. Un sol qui délivre aussi d'intenses notes épicées autour du clou de girofle et de la baie de genièvre. Quelques touches de feuille de laurier et de bâton de réglisse s'immiscent dans ses volutes sensuelles et profondes, qui révèlent maintenant une sensualité toute florale, autour de l'extrait de rose et de pivoine. Animé d'une fine trame fumée, entre cendre et thé Souchong, ce nectar se montre décidément bien volubile.

En bouche, l'attaque est vive. Elle nous conduit vers un fruit frais, finement acidulé. On retrouve la griotte, mais aussi la prune et un peu de groseille, complétées de notes toniques d'écorce d'agrumes, mandarine en tête. La trame minérale est à la relance, avec ses accents presque charbonneux, mais aussi des notes de poivre noir et même de gingembre. Concentré, charnu et tonique, c'est une réussite.

Il sera parfait avec une terrine de sanglier, une terrine de canard aux pruneaux mais aussi une grillade de hampe ou de bavette bien poivrée, avec des épinards ou des choux de Bruxelles. On peut aussi imaginer un pigeonneau rôti.

## Domaine Pierre Morey - Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Dense, gourmand : notes expressives de prune rouge et de quetsche, de gelée de mûres sauvages, de cerise Napoléon et de griotte macérée, 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 : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique