Domaine Pierre Morey - Meursault Les Tessons - 2021

Pour celles et ceux qui aiment à se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons cet élément. Bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault puis le classement des climats en premiers crus (dans les années 1930), le Docteur Jules Lavalle publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au cœur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de «Première cuvée» (à l'égal des futurs premiers crus Charmes, Genevrières, Goutte d'Or ou Bouchères), qui distingue la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits.

Après avoir connu une période où de nombreuses parcelles furent aménagées, suite à l'arrachage phylloxérique, en lieux d'agréments, le secteur des Tessons retrouve sa vocation de grand terroir à chardonnay à partir des années 1950, où la vigne est massivement replantée au sein de petits clos qui découpent le célèbre climat.

La famille Morey possède une belle parcelle de 90 ares sur le Clos de Mon Plaisir (qu'elle partage avec un autre illustre vigneron, Jean-Marc Roulot). Surplombant le village de Meursault, les sols caillouteux offrent une teinte rougeâtre, signe de la présence d'oxydes de fer. Les vignes, majoritairement plantées dans les années 1970, s'immiscent en profondeur dans les sous-sols calcaires.

Sur ce rare et splendide millésime 2021, ce Meursault Les Tessons brille d'un éclat singulier, entre fraîcheur revigorante et gourmandise presque coupable : il constitue l'une des plus belles réussites du millésime. Dès le premier nez, on retrouve cette signature minérale typique, à la fois effilée, tonique : on pense à l'eau cristalline d'un lac de montagne, à la blancheur immaculée des névés alpins. De délicates fleurs blanches se dessinent progressivement, sur des évocations de tilleul, de frésia et de fleur de vigne. Le fruit s'installe ensuite, dans un registre tout aussi pur et raffiné, autour de la poire Passe-Crassane, de la pêche plate ou de la pêche de vigne, du kiwi. Des notes anisées de cerfeuil et d'aneth s'entremêlent avec une touche épicée stimulante, mêlant gingembre frais et poivre blanc.

Après une longue aération, les agrumes pointent le bout de leur zeste : on pense au citron vert et à la mandarine, rafraîchis d'une nuance mentholée. Progressivement, le vin gagne ensuite en douceur et en sensualité : ses origines murisaltiennes finissent par s'imposer, sur de succulentes notes de poire pochée, de financier et de madeleine citronnée.

En bouche, l’énergie acidulée des agrumes triomphe dès l’entame. Citron, pamplemousse, zeste de mandarine et orange amère excitent nos papilles, dans une joyeuse et dynamique farandole où se mêlent aussi la carambole et les pommes Reinette ou Granny bien acidulées. La rhubarbe n’est pas loin, le gingembre non plus. Là encore, le temps agit comme une sorte d’adoucisseur : progressivement, les contours de la matière s’arrondissent, les zestes deviennent pulpe, les saveurs suaves de jus de poire apparaissent. C’est un régal. Quant à la finale, sa persistance et surtout son imprégnation dans la roche crayeuse sont saisissantes. Elle vibre littéralement.

Eminemment complexe et prometteur, ce Meursault Les Tessons, encore un peu sur la réserve, illuminera dans 5 ans barbue, langoustines, Saint-Pierre et autre turbot, juste rôtis. Côté accompagnement, misez sur le céleri, l’oseille ou l’épinard, mais aussi sur de jeunes légumes printaniers, glacés ou en jardinière. Le niveau exceptionnel de ce « Tessons » en fait effectivement l’égal des meilleurs premiers crus : un "must" !

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Morey - Meursault Les Tessons - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Complexe, minéral : eau cristalline d'un lac de montagne, tilleul, frésia, fleur de vigne, poire Passe-Crassane, pêche plate, pêche de vigne, kiwi, cerfeuil, aneth, gingembre frais, poivre blanc, citron vert, mandarine, nuance mentholée

Bouche : Energie acidulée des agrumes (citron, pamplemousse, zeste de mandarine, orange amère), carambole, pommes Reinette ou Granny, rhubarbe, gingembre, les contours de la matière s'arrondissent, les zestes deviennent pulpe. Finale crayeuse, persistante

Accords mets-vins : Dans 5 ans barbue, langoustines, Saint-Pierre et autre turbot, juste rôtis. Côté accompagnement, misez sur le céleri, l'oseille ou l'épinard, mais aussi sur de jeunes légumes printaniers, glacés ou en jardinière.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique