



Gilles Morat et son fils Pierre.

GILLES MORAT

L'éloge de la finesse

Ce domaine de sept hectares, situé à Vergisson, la commune la plus septentrionale de l'appellation Pouilly-Fuissé, cultive la discrétion, mais ses vins comme la qualité de l'accueil ont tout ce qu'il faut pour retenir l'attention des amateurs. Pierre Morat, œnologue formé à Dijon, a rejoint ses parents Gilles et Joëlle en 2021, après quelques années passées dans les vignobles du Nouveau Monde et dans une grande maison beaunoise. « Je suis un défenseur de l'acidité dans les vins, mais accompagnée par des degrés naturels satisfaisants. Je pratique des débourbages assez poussés, pour favoriser l'élégance et la finesse. Les fermentations se déroulent en fûts, et l'élevage des pouillys dure douze à quatorze mois, avec en moyenne 12% de fûts neufs » expose-t-il. Le domaine produit deux premiers crus (Sur la Roche et Les Crêts), des pouillys villages et des saint-véran issus de Davayé et de Prissé. Il est en cours de certification bio « mais mon père travaille en bio sans certification depuis 2003 », ajoute Pierre Morat. Les 2020 sont presque épuisés. Il y aura peu de 2021, les premiers crus notamment ayant beaucoup souffert du gel, mais la clientèle particulière est toujours reçue avec plaisir, sur rendez-vous.

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 85 51

Pouilly-fuissé Le Haut de la Roche - 16,5

Nez fin avec un fruité croquant autour de la poire et de la pêche de vigne. Beau volume en bouche, avec un élevage maîtrisé et une finale saline.

Pouilly-fuissé premier cru cuvée Bélemnites - 16

Nez frais avec des notes de citrons jaunes et de frangipane. De la puissance en bouche avec une amertume fine et une matière riche.

Pouilly-fuissé Aux Vignes Dessus - 15,5

Nez frais avec des notes de tilleul. La bouche est droite, sur le fil, avec d'élégantes notes de pêches et de la tension en finale.

Saint-véran Roche Mer - 14,5