





Les Pierson sont les héritiers d'une lignée de vignerons établis en Lorraine depuis la Révolution. Régulièrement présent dans le Guide, leur domaine a participé à la relance du vignoble meusien dans les années 1970 et notamment des vins de Billy-sous-les-Côtes, renommés dès le début du XIV^es. Aujourd'hui, Daniel Pierson et son fils Renaud, œnologue, qui l'a rejoint en 2010, exploitent 8 ha de vignes.

L'assemblage de ce gris comporte 15 % d'auxerrois, cépage blanc, aux côtés du gamay. Si le nez apparaît un peu fermé, les arômes s'épanouissent en bouche: des nuances de fraise et de groseille, soulignées par une belle fraîcheur. Un vin à la fois ample et croquant.

⌘ 2017-2018 ♣ terrine de lapin ■ **Pinot gris Auxerrois 2016 ★ (- de 5 €; 12500 b.)**: un nez intensément floral, une bouche aux arômes de fleurs blanches et de pêche, qui tire sa rondeur de quelques sucres résiduels. ⌘ 2017-2020 ♣ quiche au saumon ■ **Pinot noir Vieilles Vignes Élevé en fût de chêne 2015 (5 à 8 €; 2000 b.)**: vin cité.

🗝️ **PIERSON, Dom. Montgrignon, 6, ch. des Vignes, 55210 Billy-sous-les-Côtes, tél. 03 29 89 58 02, info@domaine-montgrignon.com**   r.-v.