

Domaine Matrot - Meursault - 2017



Comme souvent avec les grands vigneron, fiers de leurs terroirs, le « village », loin d'être un « sous premier cru », doit être un vin emblématique de l'appellation, permettant de donner la meilleure synthèse de ce que le finage doit nous dire. En l'occurrence, avec Meursault, nous transmette l'intensité et la profondeur aromatique du chardonnay bourguignon, la richesse et la profondeur de texture si caractéristique, et, bien sûr, cette persistance minérale hors du commun... Voici effectivement tout ce que nous raconte ce Meursault.

Fidèle à la ligne « maison » quand bien même la mode va plutôt aujourd'hui vers le développement à tout va de cuvées parcellaires (dont l'identité propre et l'intérêt spécifique ne sont pas toujours très perceptibles...), le vin est issu d'un assemblage de 11 parcelles, représentant la diversité du finage de Meursault. Les vignes ont plus de 40 ans d'âge moyen, et sont ancrées en profondeur dans ces sols et sous-sols argilo- et marno-calcaires. Ce Meursault est élaboré avec le même soin et la même rigueur que tous les premiers crus : tri sévère, lente fermentation sur levures indigènes, élevage sur lies sans fût neuf pendant 1 an...

Disons-le tout net, ce 2017 porte en lui toutes les qualités de ce grand millésime : la finesse, la complexité, la fraîcheur des arômes et des saveurs grâce à un formidable équilibre entre fruit, acidité et alcool, la précision et l'intensité vibratoire des finales. Et, en prime, la possibilité de l'apprécier relativement jeune, bien qu'il possède tous les atouts pour s'épanouir sur les 10 prochaines années.

Dès le premier nez, le bouquet rayonne par sa fraîcheur, sur les fleurs blanches, le citron, la craie et la roche humide. On retrouve bien sûr quelques notes typiques d'éclat de noisette, de beurre frais et de toast ainsi qu'un fruit plein d'éclat, entre poire et mirabelle. Plus le vin s'aère, plus la fraîcheur s'impose dans un registre à la fois végétal, épicé (coriandre, gingembre frais, une touche de réglisse) et résolument minéral (craie, pierre à fusil).

Si la bouche est encore un peu serrée, compacte, elle offre une lecture du sol d'une précision diabolique avec cette salinité marquée et ces fins amers qui donnent l'impression de « sucer le caillou ». On sent tout de suite un équilibre très prometteur entre une expression franche du fruit (sur les fruits jaunes) et une tension qui devrait porter le vin très loin d'ici quelques années. La persistance en bouche impressionne déjà.

Adèle et Elsa semblent avoir clairement tout compris du millésime, du fruit et du terroir : bravo.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets dorés

Nez : Expressif et frais : fleurs blanches, citron jaune et cédrat, la craie et la roche humide. Beurre frais, toast, éclat de noisette. Poire, mirabelle. Coriandre, une touche de gingembre et de réglisse.

Bouche : Encore une peu serrée et compacte mais très précise dans l'expression du sol. Bel équilibre entre le fruit et une tension saline. Finale saline très sapide et persistante.

Accords mets-vins : Terrine ou tartare de poisson. Bar ou Saint-Pierre en papillote ou grillé. Chaource. Plus tard, poissons sauce hollandaise, blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique