

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2017



Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, voire opulent caractérise ces vins. Ce célèbre terroir de Premier Cru, d'environ 30 hectares, bénéficie d'un sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires. Il donne de grands vins séveux, aux puissants arômes de beurre frais, de fruits secs, de fruits blancs pochés, voire caramélisés, tellement identifiables.

Néanmoins, comme souvent dans les grands terroirs de la Côte de Beaune, d'une parcelle à l'autre, d'un vigneron à l'autre, les nuances peuvent être nombreuses. Le Meursault-Charmes du Domaine Matrot diffère un peu du plus pur style "Charmes" grâce à cette sensation de finesse et ce caractère en bouche plus satiné que gras. Pas si étonnant quand on sait que les vignes d'une quarantaine d'années sont majoritairement situées dans la partie haute du Cru, du côté du climat des Charmes du Dessus, non loin des Perrières : ici le sol plus pierreux donne au vin un supplément de fraîcheur et d'intensité minérale.

Ce très beau 2017 ne fait pas exception. Bien sûr, le vin (encore un peu compact, mais on le pardonnera, ce n'est qu'un « nouveau-né ») séduit d'abord par sa profondeur, sa texture légèrement crémeuse et son fruit enjôleur. Après une bonne aération, la gourmandise et la sensualité des notes de poire et de pêche pochées, de noisette, d'amande douce, de crème fouettée et de beurre pommadé nous régaleront.

Mais au nez comme en bouche, on perçoit une très agréable sensation de fraîcheur sur les petites fleurs blanches d'arbres fruitiers ainsi qu'une touche mentholée. Surtout, on est rapidement saisi par cette tension vibrante au palais, qui sublime le fruit et porte en elle la minéralité de ce grand terroir, à la fois fumée et saline, évoquant la pierre froide. La persistance du vin, sur un registre subtilement épicé (curcuma) et des amers tirant sur l'essence d'agrumes, ainsi que sa droiture sont remarquables.

Bien que déjà expressif, son potentiel d'évolution est évident. Plus vous l'attendrez (5 années nous semblent un strict minimum), plus l'équilibre entre puissance et finesse vous ravira, pour accompagner quelques grands plats comme un turbot au beurre blanc, une fricassée de ris de veau aux trompettes de la mort, ou une poularde en demi-deuil... Pour les plus impatientes, veillez à le carafer, et optez plutôt pour une sole juste grillée...

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Charmeur et frais : poire et pêche pochées, noisette, amande douce, crème fouettée et beurre pommadé. Fleur de pommier, acacia, une touche mentholée. Pierre frottée.

Bouche : Beau mariage entre une texture ample et satinée avec une très belle tension en milieu de bouche, qui annonce une finale longue et resserrée, minérale, saline et dotée de fins amers. Superbe!

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une sole grillée. Demain, un turbot au beurre blanc, une fricassée de ris de veau aux trompettes de la mort, ou une poularde en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2020, jusqu'en 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé ou longue aération en bouteille (2h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique