

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2018



Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, voire opulent caractérise souvent 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 de tension affirmée, 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 2018 réunit le meilleur des deux mondes : la sensualité du millésime avec ce mariage harmonieux de fruits blancs bien mûrs et de fruits secs ; mais aussi cette tension saline et cette fine acidité citronnée qui tonifient l'ensemble. Poire Passe-Crassane, pomme rouge, noisette, pignon, miel d'acacia, mimosa, céréales battues, crème fouettée, pain chaud, millefeuille, une nuance de citron, une autre de menthe fraîche et même de réglisse... on se régale de bout en bout !

Séduction et raffinement : on retrouve en bouche cette dualité parfaitement maîtrisée. Ce magnifique Meursault-Charmes offre un profil charnu, nourrissant, gorgé de saveurs de fruits blancs et jaunes (entre poire et abricot). Mais là encore, une fine tension sous-jacente dynamise sans cesse et étire le vin sur le palais. La finale, aux accents salins et citronnés, impressionne par sa pureté et sa longueur.

Bien que déjà expressif, son potentiel d'évolution est évident. Plus vous l'attendrez (5 années nous semblent un minimum), plus l'équilibre entre puissance et finesse vous ravira, pour accompagner quelques grands plats gastronomiques 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 - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Très sensuel mais frais : poire Passe-Crassane, pomme rouge, noisette, pignon, miel d'acacia, mimosa, céréales battues, crème fouettée, pain chaud, millefeuille, citron, menthe fraîche et même réglisse.

Bouche : Profil charnu, nourrissant, gorgé de saveurs de fruits blancs et jaunes. Une fine tension sous-jacente dynamise et étire le vin sur le palais. La finale, aux accents salins et citronnés, impressionne par sa pureté et sa longueur.

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 :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique