

Domaine Matrot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2018



Doit-on encore présenter le climat des Perrières tant celui-ci domine, pour la plupart des amateurs de grands blancs, la hiérarchie des vins de Meursault : le plus « Grand Cru » des premiers crus doit son aura à cette combinaison unique de puissance, d'énergie presque tellurique d'une part, et de l'extrême raffinement de sa texture et de sa palette aromatique, marquée d'une empreinte minérale de grande intensité.

Le Meursault-Perrières révèle un éclat et une minéralité incomparables. Le Domaine Matrot a la chance de posséder ici des vieilles vignes d'une soixantaine d'années, plantées par Pierre Matrot, le grand-père d'Adèle et Elsa : profitant à plein de ce terroir exceptionnel au sol très caillouteux de marnes et calcaires altérés, elles en expriment aujourd'hui la quintessence.

Loin de sembler impressionnées par la complexité et la puissance de ce cru d'exception, elles nous livrent ici un Perrières particulièrement abouti et expressif, d'une intensité et d'une maîtrise éblouissantes. Jamais dénaturé par un quelconque effet d'élevage, le vin offre un mariage quasi-parfait entre la force naturelle du cru, sa densité et une sensation de raffinement, d'expression nuancée du fruit et du sol.

Pureté et éclat du fruit, sur le raisin, la poire Conférence, les pommes Reinette et Golden, fraîcheur des agrumes et du citron vert en particulier, notes fumées de silex frotté, gourmandise de la pâte d'amande, délicatesse de la noisette fraîche et du chèvrefeuille, une dimension tonique et épicée évoquant la poudre de gingembre : tout est là, parfaitement en place !

En bouche, on retrouve cette harmonieuse complexité, parfaitement déliée, entre une entame juteuse et charnue, évoquant les fruits blancs frais, un noyau droit et intensément minéral, qui annonce une interminable finale, particulièrement intense.

Ce Perrières, déjà éblouissant mais clairement constitué pour traverser avec une classe folle les 15 prochaines années, est de la race de ces vins qui vous élèvent et vous emportent très loin, dans un ravissement des sens et de l'esprit. Les sœurs Matrot ont encore une fois frappé un grand coup : superbe !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Matrot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, cristalline

Nez : Intense et complet : raisin, poire Conférence, pommes Reinette et Golden, fraîcheur du citron vert, notes fumées de silex frotté, pâte d'amande, noisette fraîche, chèvrefeuille, poudre de gingembre

Bouche : Une harmonieuse complexité, déliée, entre une entame juteuse et charnue, évoquant les fruits blancs frais, et un noyau droit et intensément minéral, qui annonce une interminable finale, d'une incroyable intensité.

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot rôtis. Homard en navarin. Noix de saint-jacques en carpaccio. Mais aussi, plus tard, une belle volaille pochée, accompagnés d'un risotto aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2038

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé. Sinon, longue aération (2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique