

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2018



Le 1er Cru Les Chalumeaux n'est peut-être pas aussi célèbre que ses voisins Champ-Canet, ou, plus bas sur le coteau, Les Combettes, mais force est de constater qu'il n'a pourtant pas grand-chose à leur envier sur le plan de la finesse et de l'élégance des vins qui en sont issus.

Ici, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un terroir marno-calcaire exceptionnel, peu profond, fait de ces fameuses rendzines, qui donnent au vin son incroyable grâce florale et son intensité minérale. La position assez élevée sur le coteau, juste en dessous du hameau de Blagny, permet aussi de conserver une belle fraîcheur, sans pour autant manquer de cette chair propre aux grands bourgognes. L'exposition au Sud-Est et les très belles conditions estivales ont permis, sur ce millésime 2018 particulièrement abouti et raffiné, d'atteindre une maturité juste parfaite.

Après un élevage sur lies d'un an, exclusivement en fûts de plusieurs vins, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux commence à dévoiler sa classe raffinée et son relief délicat. Passée une première évocation de noisettes grillées et de poudre de craie, c'est un véritable bouquet de fleurs et d'herbes fraîches qui jaillit du verre. Primevères, tilleul, fleur de vigne et de cerisier, verveine, lavande, menthe sauvage, gazon fraîchement coupé : le vin exprime une grâce aérienne absolument remarquable. Quelques nuances d'essence d'agrumes soulignent cette superbe sensation de fraîcheur.

C'est en bouche que la splendide maturité du fruit s'exprime avec pureté et éclat : la texture souple et satinée porte des saveurs franches de fruits blancs, autour d'un harmonieux triptyque pomme-poire-pêche. La délicatesse du toucher de bouche, presque « pointilliste », est absolument remarquable. L'adhérence crayeuse du vin sur les papilles ne l'est pas moins. Ne nous y trompons pas cependant : ce superbe Puligny possède une densité de structure qui l'emmènera très loin.

Un modèle de pureté, un Puligny-Montrachet vibrant et effilé, avec du souffle, que l'on veillera à attendre au moins 4 ou 5 ans, un temps qui lui permettra de gagner encore en profondeur. Il accompagnera alors à merveille des produits de la mer à la chair délicate, cuisinés dans un registre d'un noble classicisme : on pense à une barbue, une sole ou même une langouste, accompagnées d'un beurre blanc ou d'une sauce hollandaise. Un régal !

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Floral et aérien : noisettes grillées et poudre de craie. Primevères, tilleul, fleur de vigne et de cerisier, verveine, lavande, menthe sauvage, gazon fraîchement coupé. Essence d'agrumes.

Bouche : Superbe maturité. La texture souple et satinée porte des saveurs franches de pomme-poire-pêche. Délicatesse du toucher de bouche, « pointilliste ». Belle adhérence crayeuse de la finale.

Accords mets-vins : Des mets à chair délicate : homard aux petits légumes juste glacés. Une barbue, une sole ou une langouste, accompagnées d'un beurre blanc ou d'une sauce hollandaise



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2033 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique