

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2019



Adèle et Elsa Matrot démarrent fort avec ce Bourgogne résolument charmeur, d'une intensité aromatique et d'une profondeur de bouche impressionnantes : il en dit long sur la réussite du millésime 2019 au domaine !

Traditionnellement, elles assemblent ici les raisins de plusieurs parcelles situées sur la partie basse du finage de Meursault, à proximité des climats classés en village : ici, les sols sont sensiblement plus argileux et profonds. Sur ce millésime, elles intègrent pour la première fois les raisins d'une parcelle d'un hectare environ située sur le plateau des Hautes-Côtes de Beaune, du côté de Saint-Romain. Ici, l'altitude et les sols calcaires apportent finesse et fraîcheur.

Sur cette cuvée, les sœurs Matrot font le choix (comme leur père avant elle) d'intégrer environ 20% de fûts neufs. Une pratique qui permet de renouveler régulièrement la futaille d'un Domaine qui s'est fait une spécialité de ne pas utiliser de bois neuf pour ses crus. La gestion de l'élevage, d'une durée d'un an, se révèle d'ailleurs redoutablement habile : aucun artifice boisé dans ce Bourgogne à l'aromatique pure et intense, à l'énergie parfaitement préservée.

On se régale au premier nez d'arômes gourmands et jaillissants de pêche blanche, d'abricot et de poire bien mûre, de noisette fraîche, d'huile d'amande douce, d'amande et de sésame torréfiés. La gourmandise gagne encore du terrain lorsque s'annonce une touche délicieusement lactique évoquant crème fouettée et île flottante délicatement vanillée. Une nuance de miel plane élégamment au-dessus du verre.

La bouche, en cohérence parfaite avec le nez, est tout aussi délicieuse et parfaitement équilibrée. D'un côté, le charme enveloppant des saveurs de pêche, de fruits blancs, de pignon ou de pain au lait. De l'autre, l'énergie stimulante du citron vert et du fruit de la passion, mais aussi la fraîcheur tonique de la verveine, de la coriandre, de la citronnelle et de la baie de genièvre. On aime cette finale à la fois dense mais traçante, pleine de vitalité, d'une longueur remarquable pour un « simple » Bourgogne !

Ce vin vous réglera, à l'apéritif, avec des gougères, un saumon gravlax ou une terrine de lapin. A table, optez pour une poêlée de noix de pétoncle au cerfeuil. Ce sera juste succulent. (Nota : bouteille à capsule à vis)

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Expressif et gourmand : pêche blanche, abricot et poire bien mûre, noisette fraîche, huile d'amande douce, amande et sésame torréfiés, crème fouettée, île flottante, miel fin.

Bouche : D'un côté le charme enveloppant des saveurs de pêche, de fruits blancs, de pignon ou de pain au lait. De l'autre, l'énergie stimulante du citron vert et du fruit de la passion, de la verveine, de la coriandre, de la citronnelle et de la baie de genièvre

Accords mets-vins : A l'apéritif avec des gougères, un saumon gravlax ou une terrine de lapin. A table, optez pour une poêlée de noix de pétoncle au cerfeuil ciselé



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027 (capsule à vis)

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique