

## Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2020



La famille Matrot fait partie de cette poignée de grands noms murisaltiens qui contribue depuis longtemps déjà au rayonnement du petit vignoble historique de Saint-Romain, cultivé par les Romains puis les Celtes. Situé tout en haut de la Côte de Beaune, de part et d'autre d'une petite vallée, entre 300 et 400 mètres d'altitude, Saint-Romain, bien moins connu que les finages se situant en contrebas, Meursault et Pommard, bénéficie pourtant d'un terroir à la typicité affirmée.

Les sols très minces obligent la vigne, plantée voici une bonne vingtaine d'années par Thierry Matrot, à s'immiscer rapidement dans la roche-mère calcaire. Si l'on ajoute à cela la position élevée du vignoble, on comprend mieux la fraîcheur et l'intensité minérale des vins qui sont produits ici. Ce terroir de maturité plutôt tardive profite en outre de la climatologie des derniers millésimes avec ces étés chauds et secs, qui donne des vins ayant gagné en densité et en concentration.

Elevé en fûts pendant un an (avec, une fois n'est pas coutume, une faible proportion de bois neuf - moins de 20% cependant), ce Saint-Romain offre un profil résolument charmeur mais magnifiquement équilibré. Au nez comme en bouche, avec la précision d'un métronome, il nous livre tantôt sa sensualité crémeuse, tantôt sa tension ciselée, relevée d'une touche d'agrumes acidulés.

Au premier nez s'étale devant vous un lit de pétales de fleurs banches. Vous pénétrez un jardin magnifique, vous promenant entre lilas, rose blanche et chèvrefeuille. Puis quelques notes de miel et de bergamote viennent vous cueillir, auxquelles se rajoutent pour former un harmonieux tableau la poire williams, la figue fraîche, l'abricot et la noisette fraîche. Le nez, à double détente, vous charme ensuite sur un registre pâtissier et gourmand où l'on reconnaît gaufre croustillante et pain au lait. La sensation d'harmonie est remarquable : on balance sans cesse entre douceur et énergie.

En bouche, la noisette s'invite en pointillé, suivie par des expressions fugaces de tabac blond mais aussi de mie de pain frais, et d'irrésistibles nuances crémeuses et miellées. Puis, le vin semble franchir un palier supplémentaire, gagnant en profondeur. On plonge alors dans un univers de sous-bois et de champignons sauvages, entre amanite des Césars et promesse de truffes, qui accompagne de gourmands fruits à noyau et une note de clémentine. La finale, longue, généreuse et énergique, oscille entre minéralité crayeuse et citron confit.

On imagine ce prince installé sur une belle table où il accompagnera aisément les fruits de mer, s'accordera finement sur des gambas poêlées

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

et s'ouvrira parfaitement sur des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou encore un filet de merlan meunière. Un Saint-Romain à ne rater sous aucun prétexte.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Expressif, stimulant et raffiné : lilas, rose blanches et chèvre-feuille, miel fin, bergamote, poire Williams, figue fraîche, abricot, noisette, gaufre et pain au lait, beurre frais, quelques agrumes délicats autour du citron et de pamplemousse.

Bouche : Chair gourmande du fruit, entre fruits blancs et fruits à noyau, complétés de noisette, de mie de pain et de nuances crémeuses et miellées. Un milieu de bouche profond, aux évocations de sous-bois et de champignons. Finale crayeuse, citron confit

Accords mets-vins : Un wok de noix de pétoncle safranées, des gambas sautés « poivre et sel » ou des encornets à la plancha. Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou encore un filet de merlan meunière.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique