

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2020



La climatologie, chaude et ensoleillée, des derniers millésimes fait de ce Premier Cru d'altitude un must absolu chez les grands vigneron murisaltiens. Ce Meursault-Blagny jouit d'un remarquable potentiel de séduction : doté cette année d'un charme floral irrésistible, nimbé d'une subtile minéralité évoquant de lumineux éclats de roche, il possède une densité de texture et une profondeur fruitée peu communes et absolument irrésistibles. Son énergie interne et sa persistance sont impressionnantes.

Le Hameau de Blagny, qui domine les villages de Meursault et de Puligny-Montrachet, est un des berceaux de la famille Matrot. Ce superbe belvédère est entouré de vignes, déjà exploitées au 12ème siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, le vignoble occupe une position d'altitude, jusqu'à près de 400 mètres, et s'immisce dans un sol mince de marnes recouvertes d'éboulis calcaires, très caillouteux. N'oublions pas, en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins. Il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisien...

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées d'une quarantaine d'années, occupant un coteau pentu. Moins connu que d'autres premiers crus de Meursault, Perrières et Charmes en tête, le Meursault-Blagny possède pourtant une personnalité à nulle autre pareille. L'altitude et la nature du sol lui donnent une verticalité, une tension et une vibration minérale fascinante. Si l'on ajoute à cela des conditions climatiques chaudes et ensoleillées, et des rendements maîtrisés avec des raisins bien concentrés, alors on touche au sublime...

Ce millésime 2020 possède un potentiel de séduction fascinant. Il s'ouvre sur un registre floral, expressif et voluptueux, où l'on croise, pêle-mêle, l'acacia et la jacinthe, le mimosa et le jasmin, des miels fins, mais aussi des notes rafraîchissantes de cerfeuil aux nuances anisées, et de bonbons de Suc des Vosges. On pense aussi à la violette et à la lavande. Le fruit n'est pas en reste, bien mûr, expressif et sensuel : les notes d'ananas, de poire, de pêche blanche et d'abricot voisinent avec une touche tonique, voire balsamique, entre noyau de pêche de vigne, bergamote et camphre. On aime cette sorte de halo lumineux qui semble s'élever au-dessus du verre, témoin d'une minéralité subtile comme autant d'éclats de roche scintillants.

En bouche, on est frappé cette année par la densité du propos : ce superbe Blagny se dote d'une mâche profonde et texturée, qui emplit le palais de saveurs franches de fruits à noyau, d'ananas, de mangue et de melon de Cavillon. Des fruits qui se doublent d'une dimension végétale

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

complexe, entre la fraîcheur chlorophyllienne des fanes de carottes ou de la sucrine et des évocations subtiles de céleri ou d'oignon poché. Les épices animent le milieu de bouche, autour d'une note de gingembre et de l'orange amère.

L'intensité de la finale est stupéfiante : elle vous prend par la main avec un mélange de douceur et de fermeté et vous emmène très loin, dans un paysage de roche, d'épices et de fruits frais, complétés d'une lointaine note vanillée. L'ensemble complexe, sapide et dynamique, est superbe ! Magnifiques accords en perspective, après 4 ou 5 ans de cave, autour d'une barbue à l'oseille, d'une sole à la Dugléré ou d'une volaille de Bresse à l'estragon, accompagnée d'une fricassée de chanterelles et pleurotes.

Superbe et indispensable.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineux

Nez : Floral et voluptueux : acacia, jacinthe, mimosa, jasmin, des miels fins, cerfeuil aux nuances anisées, Suc des Vosges. Violette et lavande. Ananas, poire, pêche blanche, abricot, bergamote, camphre, noyau de pêche de vigne, poussière de roche

Bouche : Une mâche profonde et texturée, qui emplit le palais de saveurs franches de fruits à noyau, d'ananas, de mangue ou de melon de Cavaillon. Des épices autour du poivre et du gingembre animent le milieu de bouche. Finale sur l'orange amère

Accords mets-vins : Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (O. Rollinger). Une barbue à l'oseille, d'une sole à la Ducléré ou d'une volaille de Bresse à l'estragon, accompagnée d'une fricassée de chanterelles et pleurotes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique