

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2020



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, de l'élégance aérienne et de la subtile minéralité 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 densité charnue propre aux grands Bourgognes. L'exposition au Sud-Est et les très belles conditions estivales ont permis en 2020 d'atteindre une maturité et des équilibres juste parfaits.

Après un élevage sur lies de 18 mois sans bois neuf, ce splendide Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux sublime ses origines comme rarement : il se déploie avec la grâce, l'énergie et l'équilibre d'un danseur étoile foulant les plus grandes scènes de ballet, enchaînant jetés, fouettés et pirouettes avec ce mélange unique de force et de légèreté.

Le nez, aérien et lumineux, s'ouvre sur des notes de poudre de roche qui semble en suspension au-dessus du verre. Elles se marient avec une agréable fraîcheur chlorophyllienne anisée et mentholée. Puis vient le fruit, pur, qui s'avance sur la pointe des pieds, autour de la pêche blanche, de la poire Comice mais aussi du citron jaune et du pamplemousse. Au fil de l'aération la dimension florale s'affirme, autour des fleurs du verger et de la violette, complétées d'une touche lactique qui rend le propos de plus en plus gourmand : on pense maintenant à un beurre de baratte ou une crème aux fruits blancs.

La délicatesse du toucher de bouche est absolument remarquable. On aime sa matière soyeuse, charriant des saveurs subtiles de poire, de pêche, de mirabelle et d'abricot. Les papilles sont stimulées par des touches d'agrumes. Le vin ne cesse de gagner en intensité, animé par un cortège d'épices toniques, autour du poivre, de la verveine ou du piment d'Espelette.

La finale offre une remarquable précision : effilée, énergique et ultrasapide, elle semble découper la roche au laser, tout en l'imbriquant avec des saveurs excitantes de marmelade d'orange et de citron.

Absolument superbe d'équilibre et de pureté cristalline, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux sublimera de toute évidence des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

langoustines. Les plus intrépides (ou courageux) d'entre vous pourront s'attaquer à un des plats signatures du Chef Bernard Pacaud de l'Ambroisie : ses fameuses feillantines de queues de langoustine au sésame et sauce curry.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Floral, frais et aérien : poudre de roche, herbes fines anisées et mentholées, pêche blanche, poire Comice, citron jaune et pamplemousse, fleurs du verger, violette, beurre de baratte, crème aux fruits blancs

Bouche : Soyeuse, délicatement sensuelle, caressante. Des saveurs subtiles de poire, de pêche, de mirabelle et d'abricot. Une touche d'agrumes stimulante. Beaucoup d'épices sur la finale, entre poivre, verveine et piment d'Espelette

Accords mets-vins : Les fameuses feuillantine de queues de langoustine au sésame et sauce curry, de Bernard Pacaud



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique