Domaine Matrot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2020

Doit-on encore présenter le climat des Perrières tant celui-ci domine, pour la plupart des amateurs de grands blancs, la hiérarchie des vins de Meursault : le plus « Grand Cru » des premiers crus doit son aura à cette combinaison unique de puissance fuselée, d'énergie presque tellurique d'une part, et de l'extrême raffinement de sa texture et de sa palette aromatique, marquée d'une intense empreinte minérale.

Le Domaine Matrot a la chance de posséder ici des vieilles vignes d'une soixantaine d'années, plantées par Pierre Matrot, le grand-père d'Adèle et Elsa, juste à côté du fameux Clos des Perrières : profitant à plein de ce terroir exceptionnel au sol caillouteux de marnes et calcaires altérés, elles en expriment aujourd'hui la quintessence.

Loin de sembler impressionnées par la complexité et la puissance de ce cru d'exception, les soeurs Matrot nous livrent un Perrières particulièrement raffiné et prometteur. Jamais dénaturé par un quelconque effet d'élevage, imprégné de la pureté et de l'éclat de son fruit, ce Perrières 2020 offre aujourd'hui un profil encore discret, que quelques années de cave aideront à s'accomplir pleinement. Mais déjà, on reconnaît immédiatement son élégance altière, cette verticalité calcaire aux accents maritimes et cette vibration de bouche qui signe les plus grands Perrières !

Le premier nez se dévoile dans un registre d'une finesse éblouissante : on perçoit d'emblée la lumière immaculée de la roche calcaire qui se mêle à des évocations subtiles de petites fleurs blanches juste écloses, de tilleul et de fleur de vigne. Puis viennent les agrumes, autour du citron jaune et du pamplemousse, ainsi que la pomme Granny et la pêche de vigne. Lentement mais sûrement, l'ancien passé maritime du substrat calcaire des Perrières semble remonter à la surface, habillant le vin de notes iodées, autour des algues et des salicornes, des embruns et des petits crustacés juste sortis de l'eau. Nous voici peu à peu projetés du côté de la fraîcheur des côtes Bretonnes… Avant que les fleurs et les herbes fines ne viennent à nouveau virevolter au-dessus du verre, sur des évocations de cerfeuil, de lilas et de violette…

L'élégance verticale du nez se retrouve en bouche dans une matière effilée, où l'on perçoit immédiatement la finesse de grain et la tension des calcaires. On pense à la craie et à la pierre-ponce, à l'accroche stimulante pour les papilles, mais aussi aux carapaces de crustacés. Le fruit resplendit, pur, juteux, digeste, autour des fruits blancs, de la mirabelle et de l'abricot, relevés de touches plus acidulés et énergiques de kumquat et de carambole. On finit dans un registre subtilement épicé, entre poivre blanc, safran et cannelle.

La précision, l’intensité et la persistance de la finale promettent des lendemains qui chantent. On vous demande juste un peu de patience pour laisser le temps à ce Perrières de s’accomplir pleinement. Il magnifiera alors homard flambé et autre turbot…

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Perrières 1er Cru - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, cristalline

Nez : Vertical, pierreux : Pierre frottée, petites fleurs blanches juste écloses, tilleul et fleur de vigne. Citron jaune et pamplemousse, pomme Granny et pêche de vigne, notes iodées, autour des algues, des salicornes, des petits crustacés. Cerfeuil, violette

Bouche : Une matière effilée, où l'on perçoit la finesse de grain et la tension des calcaires. Craie ou pierre-ponce, carapaces de crustacés. Des saveurs de fruits blancs, d'abricot, de mirabelle et de kumquat. Finale subtilement épicée (safran)

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot rôtis. Homard flambé puis cuit en cocotte. Mais aussi, plus tard, une belle volaille pochée, accompagnés d'un risotto aux champignons.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique