

## Domaine Matrot - Auxey-Duresses - 2017

Au cœur de la Côte de Beaune, le petit village d'Auxey-Duresses, niché sous la montagne du Châtelet, est réputé depuis bien longtemps pour la finesse de ses blancs mais aussi pour ses pinots noirs très aromatiques, denses et voluptueux. S'ils sont moins célèbres que leurs cousins de Pommard ou Volnay, ils n'en sont pas moins charmeurs et complets, profitant d'un substrat marno-calcaire très qualitatif.

Le vignoble de la famille Matrot est situé au seuil d'une combe entre Meursault et Monthelie. Les vignes de pinot noir sont âgées d'une quarantaine d'années en moyenne. Égrappée à 100%, le raisin est ensuite mis en cuvaison à 10°C durant 3 à 6 jours. Sa fermentation dure entre 12 et 18 jours. Un pigeage est réalisé deux fois par jour. Fidèles à leur approche limitant le recours au bois neuf, Adèle et Elsa Matrot élèvent cet Auxey-Duresses durant 15 mois en barriques, intégrant moins de 20% de fûts neufs.

Le millésime 2017, aux rendements satisfaisants pour les rouges, s'illustre ici par l'élégance des vins et la qualité exceptionnelles de leurs équilibres. Après 5 ans de cave, ce bel Auxey-Duresses est à la hauteur du millésime et du talent de la famille pour confectionner des rouges subtils, à la fois sensuels et raffinés.

Le nez est racé, charmeur. Le tabac blond s'impose ainsi que des notes d'herbes séchées, de terre fraîchement remuée, et une touche florale de pivoine. Le fruit est bien présent, autour de la cerise et du cassis. Au fil de l'aération, les arômes se montrent plus profonds et épicés, sur des notes de poivre gris, de cumin ou de clou de girofle. C'est gracieux et élégiaque. Un peu de pruneau d'Agen et une touche fumée évoquant une viande grillée vous accompagnent pour finir.

La bouche est animée d'une belle tension et d'une acidité des plus rafraîchissantes. Les premières sensations tactiles sont marquées par un grain tannique ultrafin qui confère beaucoup de classe à la texture. Le jus fluide possède une dimension immédiatement sapide, relevée par une acidité tonique aux accents d'orange sanguine et de groseille. On s'élance dans un sous-bois de fougères et de mousse, de terre fraîchement retournée. La finale, à la fois veloutée et tonique, convoque des notes de pruneau et de rose séchée sur un lit de tannin fin.

Une souris d'agneau rôtie aux gousses d'ail nouveau ou un osso-bucco de veau épouseront parfaitement cet Auxey-Duresses de grande classe, parfaitement prêt à boire aujourd'hui.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES



## Domaine Matrot - Auxey-Duresses - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Rubis, léger reflet grenat

Nez : Charmeur, racé : tabac blond, herbes séchées (romarin, sauge), terre fraîchement remuée, une touche florale de pivoine. Le fruit est bien présent, autour de la cerise et du cassis. Poivre gris, cumin et clou de girofle. Viande grillée. Pruneau

Bouche : Animée d'une belle tension et d'une acidité des plus rafraichissantes, aux accents d'orange sanguine et de groseille. Les premières sensations tactiles sont marquées par un grain tannique ultrafin. Finale veloutée et tonique, entre rose et sous-bois

Accords mets-vins : Un coquelet ou des cailles farcies, accompagnés d'un gratin d'épinards et d'une fricassée de champignons. Une souris d'agneau rôtie.  
Un osso-bucco



### Conseils de service

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

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Auxey-Duresses

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques