

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2021



Malheureusement pour les nombreux amateurs que compte cette cuvée emblématique du Domaine Matrot, cette grande parcelle fut l'une des plus touchées par le gel du mois d'avril. S'en est suivi, malgré tous les efforts des sœurs Matrot et de leurs équipes tout au long de la saison, un rendement historiquement bas : véritable collector cette année, il fut produit sur seulement 4 barriques, contre 25 environ pour une année normale... Inutile de vous dire que ce n'est rien ou presque, surtout pour un vin qui compte de nombreux aficionados aux quatre coins de la planète !

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. Une identité particulièrement affirmée et intense sur ce millésime 2021 aux maturités tardives mais aux rendements très faibles, ayant contribué à une haute concentration des raisins.

Ce magnifique Blagny séduit par la fraîcheur déliée de ses parfums : on voyage dans des paysages printaniers, fleuris et verdoyants mais aussi au cœur d'un verger ployant sous de beaux fruits estivaux, gorgés de saveurs et d'énergie. On pense au chèvrefeuille et à l'acacia, au cerfeuil et à la badiane, à la poire Conférence, la pêche blanche et l'abricot, au citron confit et à la bergamote. Autant de notes flottant dans un subtil halo minéral et poudré, évoquant la pierre à fusil et la poussière de roche.

En bouche, on est frappé par la sensation de pureté et l'énergie incisive que le vin dégage immédiatement. Son attaque vive et tendue excite les papilles, avant de laisser place à un cœur de bouche longiligne mais texturé, offrant des saveurs franches de fruits à noyau, d'ananas, de fruit de la passion, relevées de fins amers évoquant les zestes d'agrumes confits mais aussi le bâton de réglisse. En allant vers la finale, la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

dimension épicée, typique de cette belle collection 2021, s'affirme, accompagnée d'une touche chlorophyllienne anisée : on pense au gingembre, à la baie de genièvre et au poivre blanc, mais aussi à la graine de fenouil.

L'intensité de la finale est stupéfiante : elle vous prend par la main avec un mélange de rondeur et de fermeté et vous emmène très loin, dans un paysage de roche, d'épices et de fruits frais et acidulés. L'ensemble complexe, sapide et dynamique, est superbe ! Magnifiques accords en perspective, après 4 ou 5 ans de cave, autour d'un bar cuit en croûte de sel servi avec un beurre de salicorne, de langoustines snackées accompagnées d'une émulsion au cerfeuil ou d'une volaille de Bresse à l'estragon, servie avec une fricassée de chanterelles et pleurotes.

Rareté absolue : Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineux

Nez : Floral, complexe : chèvrefeuille, acacia, cerfeuil et badiane, poire Conférence, pêche blanche et abricot, citron confit et bergamote. Autant de notes baignant dans un subtil halo minéral et poudré, entre pierre à fusil et craie

Bouche : Attaque vive et tendue, puis un cœur de bouche longiligne mais texturé, offrant des saveurs franches de fruits à noyau, d'ananas, de fruit de la passion, relevées de fins amers évoquant les zestes d'agrumes confits et la bâton de réglisse. Finale épicée

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 2024 et 2036

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique