

Domaine Matrot - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2021



Nous sommes très heureux de vous proposer pour la première fois cette rareté dans la collection signée Adèle et Elsa Matrot, un Grand Cru Corton-Charlemagne intense et expressif, sévère et dense, à la persistance déjà impressionnante qui nous dit beaucoup sur son potentiel d'évolution.

Cette cuvée produite en toute petite quantité est issue d'une sélection de raisins sur les communes d'Aloxe-Corton et de Pernand-Vergelesses. Fidèle à une approche initiée par leur père Thierry, les sœurs Matrot n'utilisent, pour la vinification et l'élevage, que des fûts de plusieurs vins. S'il est important que le jus « respire », rien ne doit cependant venir travestir l'essence du fruit et l'expression identitaire du terroir. Surtout pas des arômes exogènes liés à une prise de bois trop prononcée...

Si sa jeunesse le rend encore un peu austère, réservé même, ce magnifique Corton-Charlemagne nous raconte déjà, après une bonne aération dans le verre, la noblesse de ses origines. Le nez, raffiné et complexe, entremêle des notes de chèvre-feuille et de miel d'acacia, de violette et de verveine, de cire fraîche et de beurre froid. La sensation de fraîcheur qui s'en dégage est parfaitement soulignée par une touche de zeste de citron vert et une note herbacée aux parfums anisés rappelant le cerfeuil. Progressivement, le fruit se déploie autour d'une poire pochée aux épices, entre baie de genièvre et noix de muscade, de la pêche blanche et du noyau d'abricot.

La bouche offre d'emblée une belle densité sévère, qui s'équilibre à merveille avec la tension acidulée des agrumes, autour du citron et du pamplemousse. On perçoit également quelques exquises notes d'amande ou de noisette grillée : elles précèdent un cœur fruité enveloppant, mais tonique, déployant ses saveurs de pêche de vigne et de poire. La finale impressionne déjà par sa persistance phénoménale qui témoigne d'une profondeur hors-norme pour un vin pourtant si jeune. Animée de son empreinte saline, elle nous fait saliver de longues secondes autour de saveurs citronnées et d'amers élégants évoquant les noyaux de fruits.

Des quenelles de brochet aux écrevisses ou encore un brillat-savarin aux truffes raviront les chanceux ! Si vous l'attendez dix ans, vous devriez vous pâmer de plaisir en l'associant à des ravioles de homard ou de langoustine, ou un turbot rôti sur une réduction de vin jaune, accompagné de morilles farcies au ris de veau. Un pur moment d'extase en perspective...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Matrot - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et raffiné : chèvrefeuille et miel d'acacia, violette et verveine, cire fraîche et beurre froid, zeste de citron vert, cerfeuil et estragon, poire pochée aux épices, entre baie de genièvre et noix de muscade, pêche blanche, noyau d'abricot

Bouche : Une belle densité séveuse, qui s'équilibre à merveille avec la tension acidulée des agrumes, autour du citron et du pamplemousse. Coeur fruité dense et enveloppant en milieu de bouche.
Persistance phénoménale sur une empreinte saline

Accords mets-vins : Des quenelles de brochet aux écrevisses, un brillat-savarin aux truffes ! Dans dix ans, des ravioles de homard ou de langoustine, ou un turbot rôti sur une réduction de vin jaune, morilles farcies au ris de veau



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2045

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand
Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique