

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2022



Traditionnellement, les sœurs Adèle et Elsa Matrot assemblent les raisins de plusieurs parcelles situées sur la partie basse du finage de Meursault, à proximité des climats classés en village : ici, les sols sont sensiblement plus argileux et profonds, donnant aux jus profondeur de structure et densité. Elles intègrent également désormais les raisins d'une parcelle d'un hectare environ située sur le plateau des Hautes-Côtes de Beaune, du côté de Dezize-Lès-Maranges. L'altitude et les sols calcaires apportent un supplément de finesse et de fraîcheur.

Sur cette cuvée, les sœurs Matrot font le choix (comme leur père avant elle) d'intégrer environ 20% de fûts neufs. Une pratique qui permet de renouveler régulièrement la futaille du Domaine qui s'est fait une spécialité de ne pas utiliser de bois neuf pour ses crus. La gestion de l'élevage, d'une durée d'un an, se révèle redoutablement habile : aucun artifice boisé dans ce Bourgogne à l'aromatique pure et intense, à l'énergie parfaitement préservée.

La robe au reflet jaune intense nous donne déjà quelques indices sur l'impressionnante densité de ce Bourgogne. Le nez s'ouvre dans un registre mûr et suave, autour de la poire Williams dont on perçoit le grain de texture, fin et juteux. On se délecte également de notes de pomme au four, de pêche et de prune jaune, de beurre frais et de brioche. L'ensemble, gourmand et sensuel, paraît sous-tendu par l'énergie des agrumes, on pense à une orange givrée et un citron de Menton bien mûr, complétés d'une note anisée rafraîchissante. Une fraîcheur qui s'affirme au fil de l'aération : nous voici maintenant au cœur d'un jardin tondu de frais, respirant les parfums subtils des tilleuls en fleur et de la verveine. Tout n'est que charme et volupté.

C'est un vin de chair finement granuleuse aux amers précis et parfaitement équilibrés. Les saveurs de fruits blancs et jaunes juteux se mêlent à une stimulante accroche crayeuse. Elles sont bientôt rejointes par des notes de pain au lait et d'amande. Le milieu de bouche gagne en peps et en fraîcheur, autour de la réglisse, la verveine et le zeste de citron vert. La finale, enrobée d'un boisé élégant, s'allonge sur une trame saline d'une grande pureté. Sapide, salivante, elle nous emmène déjà loin.

Dans sa prime jeunesse, ce Bourgogne plein et gracieux vous réglera sur une fricassée de cuisses de grenouilles persillées, des calamars à la Romaine, une poêlée de praires ou de pétoncles à la crème de cerfeuil ou de persil. Après 4 ou 5 ans de cave, misez sur des bouchées à la Reine, ou un dos de cabillaud rôti.

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : voluptueux et charmeur : poire Williams, pomme au four, pêche, prune jaune, beurre frais, brioche, orange givrée, citron de Menton, note anisée, jardin tondu, tilleuls en fleur, verveine.

Bouche : chair granuleuse, amers précis et équilibrés, fruits blancs et jaunes juteux, accroche crayeuse, notes de pain au lait et d'amande, réglisse, verveine, zeste de citron vert. Finale, enrobée d'un boisé élégant et délicat, trame saline salivante.

Accords mets-vins : jeune sur une fricassée de cuisses de grenouilles persillées, des calamars à la Romaine, une poêlée de praires ou pétoncles à la crème de cerfeuil ou de persil. Après 4 ou 5 ans de cave, misez sur des bouchées à la Reine, ou un dos de cabillaud rôti.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032 (capsule à vis)

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique