

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2022



La famille Matrot fait partie de cette poignée de grands noms murisaltiens qui contribue depuis longtemps déjà au rayonnement du petit vignoble historique de Saint-Romain, cultivé par les Romains puis les Celtes. Situé tout en haut de la Côte de Beaune, de part et d'autre d'une petite vallée, entre 300 et 400 mètres d'altitude, Saint-Romain, bien moins connu que les finages se situant en contrebas, Meursault et Pommard, bénéficie pourtant d'un terroir à la typicité affirmée.

Les sols très minces obligent la vigne, plantée voici une bonne vingtaine d'années par Thierry Matrot, à s'immiscer rapidement dans la roche-mère calcaire. Si l'on ajoute à cela la position élevée du vignoble, on comprend mieux la fraîcheur et l'intensité minérale des vins qui sont produits ici. Ce terroir de maturité plutôt tardive profite en outre de la climatologie des derniers millésimes avec ces étés chauds et secs, qui donne des vins ayant gagné en densité et en concentration.

Elevé en fûts pendant un an (avec une très faible proportion de bois neuf - 10% environ), ce Saint-Romain offre un profil résolument charmeur mais magnifiquement équilibré. Au nez comme en bouche, avec la précision d'un métronome, il nous livre tantôt sa sensualité crémeuse, tantôt sa tension ciselée, relevée d'une touche d'agrumes acidulés.

Le nez se révèle par palier. D'abord discrètement végétal, sur des évocations de lierre, de feuille de menthe et de plantes d'eau, il se montre ensuite délicatement floral. On reconnaît le chèvrefeuille et les fleurs blanches du verger, avant le surgissement d'un bouquet intense mêlant noisette grillée, amande, poire, pomme Granny, orange, citron vert et poivre blanc. Le nez au-dessus du verre vide, vous vous laissez envoûter par un bel effet de traîne autour de parfums de zeste d'orange et d'ananas rôti. C'est un pur délice.

La bouche, tonique, est resserrée sur de beaux fruits finement acidulés. La poire, quelques zestes d'agrumes ainsi que des notes de lavande sillonnent le milieu de bouche. La trame est dynamisée par une belle acidité avant l'arrivée de notes plus suaves de fruits à chair jaune délicatement vanillés et de miel d'acacia. La longue finale étire une matière crayeuse et épicée. Savoureux jusqu'au bout, ce Saint-Romain nous donne une belle leçon d'équilibre.

On le recommandera, jeune, sur une truite fumée ou des terrines de poisson. Dans quelques années, vous l'accorderez volontiers sur des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou encore un filet de merlan meunière. Autre option, une blanquette de veau crémeuse.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : étagé, stimulant et raffiné : lierre, menthe, plantes d'eau, chèvrefeuille, fleurs blanches du verger, noisette grillée, amande, poire, pomme Granny, orange, citron vert, poivre blanc, zeste d'orange, ananas rôti.

Bouche : tonique, resserrée autour de fruits finement acidulés. Poire, quelques zestes d'agrumes et lavande en milieu de bouche. Belle acidité, fruits à chair jaune délicatement vanillés et miel d'acacia. La longue finale étire une matière crayeuse et épicée.

Accords mets-vins : jeune, sur une truite fumée ou des terrines de poisson. Dans quelques années, vous l'accorderez volontiers sur des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou encore un filet de merlan meunière. Autre option, une blanquette de veau crémeuse.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique