

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2024 - blanc



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 elles) d'intégrer environ 20% de fûts neufs (un peu moins en 2024 compte tenu des faibles rendements). 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.

Derrière une robe d'or clair, brillante et lumineuse, on devine déjà une belle présence minérale. Le nez s'ouvre sur une poire parfaitement mûre, juteuse, presque en coulis, accompagnée d'un jus de pomme Golden. Quelques zestes de pamplemousse et de citron de Menton apportent leur éclat, tandis que persil plat et cerfeuil dessinent une trame chlorophyllienne délicatement anisée. L'aération enrichit encore le paysage : clémentine, orange Navel, fleur d'oranger et fleur de citronnier viennent parfumer le bouquet.

Derrière cette gourmandise fruitée, le sol ne tarde pas à imposer sa présence. Peu à peu s'affirme une sensation de roche calcaire concassée, dense et énergique, qui donne au bouquet une profondeur étonnante pour un simple Bourgogne. Cette empreinte minérale forme la véritable colonne vertébrale du vin, accompagnant un fruit pur et lumineux.

La bouche impressionne immédiatement par son ampleur et son caractère juteux. Les agrumes, encore discrets au nez, prennent maintenant les devants : citrons jaune et vert débordants de jus, bientôt rejoints par le kiwi et une touche de fruit de la passion. Puis le vin change de registre et déploie une étonnante dimension épicée. Curry, safran et notes pimentées électrisent une pomme Granny Smith croquante, tandis que mangue épicée, goyave et kaki apportent une touche plus exotique. Cette maturité savoureuse rappelle par certains aspects les profils généreux des deux millésimes précédents, tout en conservant l'énergie propre à 2024.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Une nette salinité, oscillant entre sel gemme et embruns estivaux, traverse la matière et relance sans cesse la dégustation. La finale est longue, droite et précise. Une subtile dimension empyreumatique, évoquant des fruits légèrement flambés, accompagne le retour en force de la roche. Fruit et sol semblent alors se disputer le dernier mot dans une persistance impressionnante. Difficile, à ce niveau d'appellation, d'avoir plus : ce Bourgogne Chardonnay 2024 est remarquable à tous points de vue.

Sa pureté aromatique et l'absence de sensation boisée en font un compagnon particulièrement polyvalent à table. Il accompagnera aussi bien un poisson cru, fumé ou mariné qu'une tempura de crevette, un saumon gravlax, une friture d'éperlans ou quelques pétoncles et Saint-Jacques simplement poêlés. Côté fromages, un Brillat-Savarin ou un Chaource, mais aussi un Pouigny-Saint-Pierre ou un Selles-sur-Cher encore jeune, souligneront à merveille son fruit éclatant et sa vibration saline.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant et lumineux, avec une présence minérale déjà perceptible à l'œil.

Nez : Poire mûre, pomme Golden, citron de Menton et clémentine, rehaussés de fleurs d'agrumes et d'une sensation de roche calcaire concassée.

Bouche : Ample et juteuse, intensément épicée entre agrumes, Granny Smith, mangue, curry et safran. Une salinité vibrante porte une finale droite, minérale et longue.

Accords mets-vins : Poisson cru, fumé ou mariné, tempura, saumon gravlax, friture d'éperlans, pétoncles ou Saint-Jacques poêlés. Brillat-Savarin, Chaource, Pouligny-Saint-Pierre ou Selles-sur-Cher jeune.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034
(capsule à vis)

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique