

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2024 - blanc



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 plus de 20 ans 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 trouve dans le profil plus frais du millésime 2024 un formidable terrain d'expression : jamais son identité aérienne, verticale et intensément calcaire n'a semblé aussi évidente.

Elevé en fûts pendant un an, avec une très faible proportion de bois neuf – 10% environ –, ce Saint-Romain, majoritairement issu de l'excellent terroir Sous le Château, affiche cette année un profil particulièrement cristallin. Pourtant, derrière cette fraîcheur saisissante et cette tension de vin d'altitude, le fruit possède suffisamment de chair et de gourmandise pour donner à l'ensemble un équilibre particulièrement réjouissant.

Sa robe pâle, brillante et lumineuse, semble déjà annoncer la présence du calcaire. Le premier nez nous transporte en altitude. Tout évoque le froid, la glace, les névés et la pureté d'un paysage hivernal. Des notes de sorbet aux fruits blancs, s'accompagnent d'herbes fines, entre cerfeuil et aneth, mais aussi de menthe, de lavande et d'une once de violette. En arrière-plan apparaissent la bergamote, l'eucalyptus ainsi que de fins zestes de mandarine et de citron jaune. Une délicate note de beurre frais et de yogourt glacé apporte juste ce qu'il faut de douceur à cet univers frais, tonique et aérien.

La bouche se révèle plus gourmande et charmeuse que le nez ne le laissait présager. Le fruit s'y déploie généreusement, dominé par une farandole d'agrumes où le citron vert tient le premier rôle, accompagné de quelques touches d'orange, de prune Reine-Claude et de mirabelle. Mais c'est surtout la salinité qui impressionne : le sel gemme semble imprégner la matière et donne au vin une formidable énergie.

Cette trame saline s'accompagne d'un registre végétal et épicé particulièrement stimulant. Citronnelle, coriandre vietnamienne, laurier

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

frais et eucalyptus précèdent un bâton de réglisse encore vert et quelques baies de genièvre. Puis le vin se fait plus incisif, relevé par un puissant poivre blanc et une touche de noix de muscade. Tout concourt à renforcer la sensation de fraîcheur et de tension qui traverse le vin de part en part.

La finale est superbe de droiture et de sapidité. Le sol se resserre sous le fruit, dense, compact, profondément calcaire, donnant au vin une tension remarquable. La persistance impressionne, laissant longtemps sur les papilles cette sensation froide et mentholée qui faisait déjà tout le charme du premier nez. Un Saint-Romain particulièrement réussi, précis et vibrant, qui pourra évoluer sereinement pendant une dizaine d'années.

On pourra certes profiter de sa jeunesse à l'apéritif avec quelques gougères, presque comme on le ferait avec un blanc de blancs champenois. Mais quelques années de cave permettront à son élevage de se fondre totalement. On l'imagine alors volontiers avec un coquelet au riesling et des pâtes fraîches, un suprême de volaille de Bresse accompagné d'une sauce légèrement crémée et moutardée, ou encore des tortellini alla panna. Avec quelques années supplémentaires, des cailles rôties au foie gras devraient former un accord particulièrement réjouissant.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe très pâle, brillante et lumineuse, d'une grande pureté.

Nez : Cristallin et aérien : poire et pomme en sorbet, herbes fines, menthe, lavande, bergamote, eucalyptus, zestes de mandarine et citron, beurre frais et yogourt glacé.

Bouche : Gourmande et tendue, portée par une salinité saisissante. Citron vert, orange, prunes verte et jaune, citronnelle, laurier, réglisse vert, genièvre, poivre blanc et muscade. Finale droite, sapide et persistante, longue et mentholée.

Accords mets-vins : Jeune, sur des gougères ou un coquelet au riesling avec des pâtes fraîches. - Plus tard, sur un suprême de volaille de Bresse à la sauce crémée moutardée, des tortellini alla panna ou des cailles rôties au foie gras.



Conseils de service

À consommer : Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique