

Domaine Matrot - Meursault - 2024 - Blanc



Fidèle à la ligne « maison », quand bien même la mode va plutôt aujourd'hui vers le développement à tout-va de cuvées parcellaires (dont l'identité propre et l'intérêt spécifique ne sont pas toujours évidents...), Adèle et Elsa Matrot choisissent d'assembler dans leur « Village » pas moins de 12 parcelles, pour incarner cette ode vibrante à la diversité nuancée du finage de Meursault.

Parmi elles, on trouve certains des climats les plus réputés de l'appellation : on pense bien sûr au Limozin ou aux Chevalières, dont les qualités frisent clairement le niveau d'un premier cru, ou encore des terroirs plus en altitude, comme Vireuil, apportant fraîcheur et tension. Ou d'autres, au bas du village, comme Les Pelles et Sous la Velle, dont les sols plus profonds et riches en argiles amènent cette belle densité de texture que l'on recherche dans les grands meursaults.

Les vignes ont plus de 40 ans d'âge moyen. Elles sont ancrées en profondeur dans ces sols et sous-sols variés. Ce Meursault est élaboré avec le même soin et la même rigueur que tous les premiers crus : tri rigoureux lorsque le millésime l'exige, fermentation lente sur levures indigènes, et bien sûr un élevage sur lies sans fût neuf pendant une quinzaine de mois, avant de repasser quelque temps en cuve.

Derrière une robe d'or pâle translucide, parcourue d'un infime reflet vert, ce 2024 affiche d'emblée un profil frais, fin et particulièrement vertical. Le premier nez se place sous le signe du sol et du calcaire. Une touche de beurre frais rencontre la coquille d'œuf, tandis qu'une pomme Reinette et une poire encore discrète se dessinent en filigrane. Les agrumes restent eux aussi subtils, entre citron vert, pamplemousse et peut-être une pointe d'orange. Rien d'exubérant ici : le vin semble encore retenu, centré sur son ossature minérale.

Peu à peu, le paysage prend des accents maritimes. Algues et goémon nous transportent sur une plage normande, face à de hautes falaises calcaires balayées par les embruns. La roche prend alors une dimension particulièrement évocatrice, rappelant la finesse crayeuse d'une coquille d'huître ou d'une carapace de langoustine. Après une longue aération surgit une note plus mystérieuse, quelque part entre la poudre à canon et le musc, qui accentue encore la sensation de profondeur du bouquet.

La bouche se montre plus ouverte et démonstrative. Le jus possède une belle densité, immédiatement dynamisée par le pamplemousse, les citrons jaune et vert et une Granny Smith croquante, acidulée et énergique. Une intense note de bâton de réglisse vient structurer le milieu de bouche, bientôt accompagnée d'écorce, de laurier frais, de poivre vert et de poivre blanc, et d'une pointe de gingembre.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Sous cette trame végétale et citronnée couve une énergie plus empyreumatique. En rétro-olfaction, on retrouve l'étincelle d'une allumette que l'on vient de frotter, une vibration fumée qui répond directement à la minéralité perçue au nez. L'aération assouplit progressivement la matière et arrondit ses angles encore juvéniles, libérant simultanément toute une gamme d'épices. Le vin gagne alors en mordant : de véritables traits de citron vert pimenté fument sur le palais et entretiennent une tension permanente qui nous fait saliver.

La finale est nette, droite et particulièrement précise. Le sol prend définitivement le pouvoir. Le calcaire semble resserrer la matière et lui donner sa direction, tandis que la sapidité gagne encore en intensité avec l'aération. L'élevage impressionne par sa précision et sa justesse : la fûtaille accompagne le vin sans jamais brouiller la lecture du terroir. Ce Meursault 2024 est encore loin d'avoir livré tous ses secrets et réclamera au moins cinq années de cave pour commencer à déployer toute sa complexité.

On l'imagine alors parfaitement avec une barbue à l'oseille, une raie aux câpres et au beurre blanc ou un bar en croûte de sel. Un Livarot, un Brie de Meaux ou un Langres pourront prolonger le repas. Avec davantage de patience, lorsque sa matière se sera assouplie, une poularde à la crème et à l'estragon devrait former un accord magistral, avant de terminer, pourquoi pas, sur un Époisses bien affiné.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle translucide, parcouru d'un infime reflet vert.

Nez : Calcaire, beurre frais et coquille d'œuf ouvrent le bouquet. Reinette, poire, agrumes discrets, algues, goémon et embruns composent un nez froid, fin et vertical, à la minéralité presque maritime.

Bouche : Ample et dense, portée par le pamplemousse, les citrons, la Granny Smith et un puissant bâton de réglisse. Poivre vert, poivre blanc et laurier structurent le milieu. Finale droite, sapide, tendue, marquée par le calcaire.

Accords mets-vins : Jeune, sur une barbue à l'oseille, une raie aux câpres et au beurre blanc, un bar en croûte de sel, un Livarot, un Brie de Meaux ou un Langres. - Plus tard, sur une poularde à la crème et à l'estragon ou un Époisses bien affiné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2039

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique