

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2024 - blanc



Perché en altitude, sur un terroir naturellement frais et tardif, ce Premier Cru de Blagny trouve dans le millésime 2024 un formidable terrain d'expression. Ce Meursault-Blagny livre cette année une interprétation particulièrement verticale, cristalline et énergique de son terroir, tout entière placée sous le signe de la fraîcheur et du calcaire. Une pureté saisissante qui l'installe solidement parmi les meilleurs crus de Meursault (avec cette année un je-ne-sais-quoi qui regarde clairement du côté des meilleurs crus de Puligny !).

Le Hameau de Blagny, qui domine les villages de Meursault et de Puligny-Montrachet, est un des berceaux de la famille Matrot. Ce superbe belvédère est entouré de vignes, déjà exploitées au 12ème siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, le vignoble occupe une position d'altitude, jusqu'à près de 400 mètres, et s'immisce dans un sol mince de marnes recouvertes d'éboulis calcaires, très caillouteux. N'oublions pas, en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins. Il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisien...

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées d'une quarantaine d'années, occupant un coteau pentu. Moins connu que Perrières ou Charmes, le Meursault-Blagny possède une personnalité unique. L'altitude et la nature du sol lui confèrent une verticalité et une énergie tellurique que le millésime 2024 pousse à un niveau d'intensité remarquable.

La robe, particulièrement pâle, parcourue d'un subtil reflet vert, donne immédiatement le ton. Ici, tout évoque la fraîcheur, la verticalité et une présence calcaire de tous les instants. On se retrouve transporté dans un paysage de haute montagne, entre neige fraîche, glace et torrent glacé. Le calcaire prend la forme d'une dalle immaculée de marbre blanc sur laquelle ruisselle une eau de roche cristalline, tandis que la coquille d'œuf, le beurre froid et de petites fleurs blanches semblent eux-mêmes saisis par une bise hivernale. L'air paraît d'une pureté absolue : un paysage blanc, silencieux, intact, où rien ne vient troubler l'expression de la roche.

La bouche est superbe, juteuse et incroyablement dynamique. Les agrumes jaillissent comme s'ils venaient d'être pressés : un citron vert électrisant précède un citron jaune tout juste cueilli, tandis qu'un kiwi bien acidulé renforce encore la sensation d'énergie. Les pommes Reinette et Granny Smith, croquantes et toniques, donnent au jus un élan supplémentaire. Ce Blagny agit comme une véritable potion revigorante.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Mais le vin ne cesse de se renouveler. Des notes de gingembre et de radis rose apportent leur piquant, bientôt rejointes par des évocations de gomme et d'écorce. Puis surgissent la clémentine et le pomelo, avant qu'un véritable jardin d'herbes fraîches ne s'épanouisse : coriandre, menthe et verveine semblent pousser spontanément dans cette matière intensément vivante. Malgré cette profusion, tout reste parfaitement ordonné, précis et lisible, guidé par l'omniprésence du calcaire.

La finale est absolument superbe. La roche étincelle, pure et lumineuse, tout en offrant une étonnante sensation de plénitude. Sapidité et acidité se répondent dans un équilibre magistral. La longueur est impressionnante. Plus encore, ce vin laisse une sensation physique presque régénérante : il transmet sa fraîcheur, son énergie interne au dégustateur, lui donnant l'irrésistible envie de replonger immédiatement dans le verre. Une grande bouteille, assurément, qui devrait encore gagner en profondeur après quelques années de cave.

Après trois à cinq ans, on pourra l'emmener vers des langoustines cuites à la vapeur ou rôties, une langouste en Bellevue, ou encore une salade de crustacés accompagnée de girolles ou de quelques copeaux de truffe noire. Plus tard, une belle sole meunière, entourée d'une purée façon Robuchon et de quelques cèpes, offrira un accord somptueux, avant de poursuivre avec un Reblochon parfaitement affiné.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe très pâle, parcourue d'un subtil reflet vert, qui annonce d'emblée la fraîcheur et la présence calcaire de ce Premier Cru d'altitude.

Nez : Calcaire immaculé, coquille d'œuf, beurre froid et minuscules fleurs blanches, le tout saisi par une pureté glacée évoquant la neige fraîche et le torrent de montagne.

Bouche : Attaque juteuse et électrisante : citron vert, citron jaune, kiwi acidulé, pommes Reinette et Granny Smith. Radis noir, coriandre, menthe et verveine prolongent l'élan. Finale étincelante, sapide.

Accords mets-vins : Jeune, sur des langoustines vapeur ou rôties, une langouste en Bellevue ou une salade de crustacés aux girolles. - Plus tard, sur une sole meunière, une purée Robuchon aux cèpes, ou un Reblochon affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique