

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



Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus identifiable de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, voire opulent caractérise souvent ces vins. Ce célèbre terroir de Premier Cru, d'environ 30 hectares, bénéficie d'un sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires. Il donne de grands vins séveux, aux puissants arômes de beurre frais, de fruits secs, de fruits blancs pochés, voire caramélisés, tellement reconnaissables.

Néanmoins, comme souvent dans les grands terroirs de la Côte de Beaune, d'une parcelle à l'autre, d'un vigneron à l'autre, les nuances peuvent être nombreuses. Le Meursault-Charmes du Domaine Matrot diffère du plus pur style « Charmes » grâce à une énergie épicée et une tension minérale qui allongent sa silhouette. Les vignes, âgées d'une quarantaine d'années, sont majoritairement situées dans la partie haute du Cru, du côté des Charmes du Dessus, non loin des Perrières : le sol pierreux donne au vin un supplément d'intensité et d'élan.

En 2024, cette proximité avec Perrières semble plus évidente que jamais. Ce Charmes étonne par son profil résolument vertical, frais et minéral, assez loin, à ce stade, de l'opulence que l'on associe volontiers au cru. Derrière une robe d'or assez claire, brillante et traversée d'un infime reflet vert, le nez affiche une grande pureté, mais reste encore sur la réserve. Un peu comme si les parfums étaient encore encapsulés dans des billes de givre qui commencent juste à fondre : elles composent le décor dans lequel apparaissent une pêche blanche et une poire encore discrète.

Les herbes fines semblent elles aussi prises dans cette atmosphère hivernale : cerfeuil et coriandre s'émancipent peu à peu, et précèdent un souffle de citron vert et une touche de clémentine. Une pomme Reinette finit par se dessiner, accompagnée de notes subtiles d'eucalyptus et de citronnelle. Mais c'est surtout l'impression minérale qui marque les esprits. On imagine une dalle de marbre blanc que l'on aurait inlassablement polie, lavée puis repolie jusqu'à la rendre étincelante. Une sensation de roche pure, lumineuse, qui renforce encore l'étonnante parenté de ce Charmes avec son prestigieux voisin, Perrières.

La bouche se montre nettement plus expansive. Ample et juteuse, elle libère enfin le fruit que le nez retenait encore : poire et pomme s'effacent progressivement derrière une véritable déferlante d'agrumes. Orange, kumquat, zestes de clémentine et de mandarine, citron vert, pamplemousse et une pointe de kiwi donnent à la matière son éclat et son énergie. Une belle salinité traverse le vin sans jamais forcer le trait.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Les épices accompagnent cette vitalité avec mesure. Différents poivres, du blanc au vert, se mêlent à la baie de genièvre et à une délicate pointe de clou de girofle. Ici, rien ne vient alourdir le vin : malgré son ampleur naturelle, tout semble organisé autour d'une colonne vertébrale minérale, acidulée et saline qui maintient la matière sous tension.

La finale est remarquable de sapidité et d'énergie. Le sol s'y exprime avec une telle intensité qu'il donne presque une sensation tannique, comme si la roche venait s'accrocher sur les papilles. Les agrumes ne lâchent rien : citrons vert et surtout jaune accompagnent une persistance impressionnante. Jusqu'au bout, la proximité (la gémellité aurait-on presque envie de dire) avec Perrières s'impose avec une évidence fascinante.

Ce Charmes 2024 réclamera un peu de patience. Sept années de cave semblent un minimum pour lui permettre de s'élargir et de libérer progressivement ce gras, cette sensualité et cette générosité qui font aussi l'identité du cru. Les plus impatients pourront cependant "sacrifier" une bouteille sur quelques langoustines rôties, mais il serait dommage de ne pas laisser le temps faire son œuvre.

A maturité, son profil particulièrement tendu devrait naturellement l'orienter vers les beaux poissons à chair blanche. On pense à une barbie ou une sole rôtie, accompagnée d'un beurre citronné ou d'un beurre blanc, avec quelques girolles, de l'oseille ou des épinards. Un Époisses bien affiné prolongera admirablement cette rencontre entre ampleur murisaltienne et vibration minérale.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or semi-pâle, brillant, traversé d'un infime reflet vert.

Nez : Grande pureté, encore réservé : pêche blanche, poire, pomme Reinette givrée, cerfeuil, coriandre, eucalyptus, citron vert, clémentine et marbre blanc étincelant.

Bouche : Ample et juteuse, elle libère orange, kumquat, mandarine, citron vert et pamplemousse. Saline, tendue, presque tannique, relevée de poivres et genièvre, la finale est intensément citronnée et minérale.

Accords mets-vins : Jeune, sur des langoustines rôties. - Plus tard, sur une barbue ou une sole rôtie au beurre citronné, avec girolles ou oseille, puis un Époisses bien affiné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2044

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique