

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



Doit-on encore présenter le climat des Perrières tant celui-ci domine, pour la plupart des amateurs de grands blancs, la hiérarchie des vins de Meursault : le plus « Grand Cru » des premiers crus doit son aura à cette combinaison unique de puissance fuselée, d'énergie presque tellurique d'une part, et de l'extrême raffinement de sa texture et de sa palette aromatique, marquée d'une intense empreinte minérale.

Le Domaine Matrot a la chance de posséder ici des vieilles vignes d'une soixantaine d'années, plantées par Pierre Matrot, le grand-père d'Adèle et Elsa, juste à côté du fameux Clos des Perrières : profitant à plein de ce terroir exceptionnel au sol caillouteux de marnes et calcaires altérés, elles en expriment aujourd'hui la quintessence.

Loin de sembler impressionnées par la complexité et la puissance de ce cru d'exception, les soeurs Matrot nous livrent un Perrières particulièrement raffiné et intense : un véritable extrait de roche, à la beauté irradiante, d'une pureté d'expression franchement admirable. Ici, aucun effet de manche par l'élevage : du terroir et du fruit, rien que du terroir et du fruit. S'il est encore très jeune et mérite au moins 8 ou 10 ans de cave, il porte déjà cette signature minérale élégante. On aime sa verticalité et sa vibration de bouche qui signent les plus grands Perrières.

Le premier nez se dévoile dans un registre d'une finesse éblouissante, dominé par la pureté d'expression du sol et de la pierre : on perçoit d'emblée la lumière immaculée de la roche calcaire qui se mêle à des évocations subtiles de petites fleurs blanches juste écloses, de fleur blanche et de tilleul. Puis viennent les agrumes, autour du citron jaune et du pamplemousse, ainsi que la pomme Granny, la prune jaune et la pêche blanche. Lentement mais sûrement, l'ancien passé maritime du substrat calcaire des Perrières semble remonter à la surface, habillant le vin de notes iodées et salines, évoquant les embruns frais. Nous voici peu à peu projetés du côté du Finistère ou des falaises calcaires de Normandie... Avant que les fleurs et les herbes fines aux notes anisées (on pense à l'estragon) ne viennent à nouveau virevolter au-dessus du verre.

L'élégance verticale du nez se retrouve en bouche dans une matière effilée, où l'on perçoit immédiatement la finesse de grain et la tension calcaire. On pense à la craie et à la pierre-ponce, à l'accroche stimulante pour les papilles, mais aussi aux carapaces de crustacés. Le fruit resplendit, pur, juteux et tonique, autour des fruits blancs, de la mirabelle et la pêche de vigne, relevés de touches plus acidulés et énergiques de kumquat et d'écorce de pamplemousse. On finit dans un registre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

subtilement épicé, entre poivre blanc, safran et gingembre.

La précision, l'intensité et la persistance de la finale promettent des lendemains qui chantent. On vous demande juste un peu de patience pour laisser le temps à ce Perrières de s'accomplir pleinement. Il magnifiera alors homard flambé et son jus de carapace à l'estragon et autre turbot rôti servi avec un beurre blanc aux salicornes...

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Robe d'un blanc lumineux aux reflets irradiants, évoquant la clarté immaculée de la roche calcaire.

Nez : Pierre calcaire pure, petites fleurs blanches écloses, tilleul, citron jaune, pamplemousse, pomme Granny, prune jaune, pêche blanche, notes iodées et salines, estragon.

Bouche : Matière effilée, grain fin et tension calcaire, fruit pur et juteux — fruits blancs, mirabelle, pêche de vigne, kumquat, écorce de pamplemousse —, finale épicée de poivre blanc, safran et gingembre, longue et précise.

Accords mets-vins : Plus tard, sur homard flambé au jus de carapace à l'estragon, turbot rôti au beurre blanc et salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2029 et 2046

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique