

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2024 - Blanc



Le 1er Cru Les Chalumeaux n'est peut-être pas aussi célèbre que ses voisins Champ-Canet ou Les Combettes, mais il n'a rien à leur envier sur le plan de la finesse, de l'élégance et de la subtile intensité minérale des vins qui en sont issus.

Ici, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un terroir marno-calcaire exceptionnel, peu profond, fait de rendzines qui confèrent grâce et tension. La position élevée sur le coteau, juste en dessous du hameau de Blagny, permet de préserver fraîcheur et verticalité tout en apportant une densité charnue et une profondeur propres aux grands Puligny.

Après un élevage sur lies de 18 mois sans bois neuf, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux révèle toute sa personnalité. En 2024, il nous entraîne dans un univers fascinant, presque irréel, où la roche semble avoir pris possession du vin. Derrière une robe d'or clair mais particulièrement lumineuse, le premier nez frappe par sa profondeur et par la complexité de son socle minéral, nous plongeant dans un paysage karstique. On imagine une rivière souterraine à l'eau pure et cristalline, serpentant entre stalactites et parois de calcaire humides et fraîches.

Au premier abord, le fruit s'efface derrière ce dialogue silencieux entre la roche et l'eau. Le bouquet procure une étonnante sensation de quiétude, comme si le vin avait suspendu le cours du temps. Il faut patienter un bon quart d'heure avant que le fruit ne commence à briser ce silence. Apparaît alors un assemblage encore mystérieux de fruits blancs et jaunes et d'agrumes, dont les contours restent difficiles à saisir. On croit reconnaître une pêche jaune. Quelques fleurs semblent également tapies dans cet univers minéral, mais elles aussi préfèrent rester dans l'ombre. Cette réserve ajoute encore au magnétisme du vin.

La bouche change totalement la perspective. Superbe, elle déploie une matière souple mais substantielle, séveuse et charnue. Les agrumes, jusque-là presque invisibles, prennent soudain possession du palais dans une succession de mariages particulièrement savoureux : l'orange Maltaise rencontre la Navel, les citrons jaune et vert se répondent, le zeste de pamplemousse se mêle à celui de l'orange sanguine, tandis que kumquat et yuzu apportent leur éclat acidulé.

Les fruits blancs ne sont pas en reste. Les pommes Granny Smith et Reinette, à l'acidité parfaitement préservée, entretiennent la tension, accompagnées d'une discrète poire Conférence. Quelques nuances plus

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

végétales, autour du céleri, de la livèche et de la sucrose, viennent donner du relief et de la profondeur à cette matière nourrissante. Malgré son ampleur, jamais le vin ne perd son équilibre : tout semble remarquablement proportionné entre chair, fraîcheur, acidité et empreinte minérale. Quant à l'élevage, il est d'une discrétion absolue, totalement fondu dans le vin.

La droiture et le netteté de la finale sont remarquables. La roche et les agrumes, qui semblaient évoluer séparément au début de la dégustation, finissent ici par ne plus faire qu'un. Le calcaire donne sa direction au vin, les agrumes son énergie : ensemble, ils étirent la matière dans une tension d'une précision captivante. La persistance est longue, profonde, véritablement habitée. Une superbe bouteille, qui prolonge avec éclat la remarquable série de Chalumeaux signée Matrot ces dernières années et porte ce terroir au firmament des plus beaux crus de Puligny.

La patience reste de mise, même si ce Chalumeaux devrait s'épanouir un peu plus rapidement que le Charmes. Cinq années de cave lui permettront déjà d'illuminer un dîner autour d'une langouste, de langoustines ou d'une belle sole grillée. Les girolles et certains champignons asiatiques pourront également accompagner sa dimension terrienne et minérale. Plus tard viendront les morilles et la truffe noire. Et pour qui saura patienter une dizaine d'années, une poularde demi-deuil dans l'esprit de la Mère Brazier ou de Joël Robuchon promet un accord d'anthologie.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2024 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or semi-pâle d'une luminosité remarquable.

Nez : Minéralité profonde, presque souterraine : calcaire humide, eau cristalline. Le fruit reste longtemps discret, entre pêche jaune, fruits blancs et agrumes aux contours mystérieux.

Bouche : Matière souple, séveuse et charnue, d'une tension remarquable. Oranges Maltaise et Navel, citrons jaune et vert, pamplemousse, yuzu, kumquat, Granny Smith, Reinette et poire Conférence. Élevage totalement fondu.

Accords mets-vins : Jeune, sur langouste, langoustines, sole grillée ou girolles. - Plus tard, sur morilles, truffe noire, ou une poularde demi-deuil pour qui sait patienter une dizaine d'années.



Conseils de service

À consommer : Entre 2029 et 2044

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique