Domaine Matrot - Volnay-Santenots 1er Cru - 2024 - rouge

Fidèles à l'histoire familiale où le pinot noir occupe une place pratiquement aussi importante que les chardonnay (malgré la prééminence de ce-dernier dans l'immense majorité des domaines murisaltiens), Adèle et Elsa Matrot nous gratifient de rouges juteux et élégants, soyeux, équilibrés et surtout, imprégnés par les sols et les terroirs qui les ont vu naître. La preuve par le vin avec ce magnifique Volnay-Santenots 1er Cru, svelte et racé, fleurant bon le coulis de fruits rouges et noirs, les fleurs voluptueuses et les épices fringantes.

Les sœurs Matrot exploitent des vignes d'une quarantaine d'années, situées tout au Nord du finage de Meursault, sur l'excellent terroir des Santenots du Milieu, à la limite des Caillerets de Volnay. Elles s'appuient sur un substrat brun limoneux, posé sur un socle de roches calcaires fissurées. Les vignes sont cultivées avec le plus grand soin, en respectant les principes biologiques. Soucieuses de préserver l'intégrité aromatique du fruit, sans surjouer l'extraction, Adèle et Elsa sont adeptes, comme leur père Thierry avant elles, d'une période de cuvaison à froid, pendant 3 à 6 jours, avant de laisser progressivement grimper la température et de prolonger la macération pendant deux semaines environ.

Elevé en fûts pendant une quinzaine de mois avec très peu de bois neuf (moins de 20%), ce Volnay-Santenots affiche aujourd'hui un profil sensuel et élégant, déployant progressivement son fruit généreux, pur et plein d'éclat.

Le nez, à la fois vertical et charmeur, nous plonge immédiatement dans la plus belle expression du pinot noir bourguignon. C'est un bouquet où la gourmandise du cassis, de la mûre, de la cerise Burlat, de la gelée de groseille et de la myrtille rivalise avec le charme floral de la pivoine, de la rose séchée, du mûrier ronce et de la bruyère. Quelques épices, entre poivre gris et cannelle, ainsi qu'une petite pointe d'humus et de sous-bois donnent de la profondeur à ce nez intense, ancré dans le terroir, où perce un trait d'orange sanguine dynamisant. Une touche mentholée délicate et gracieuse rajoute fraîcheur et raffinement à un ensemble d'une pureté et d'une élégance remarquable.

La bouche est une caresse, portée par un jus dense, charnu, aux tanins soyeux. L'empreinte minérale étire un vin plein de gourmandise où rayonne l'éclat de la cerise griotte bien mûre, de la confiture de myrtille, de la gelée de mûre et de framboise comme de la fraise des bois juteuse. Quelques touches épicées de poivre blanc, de réglisse et de cardamome viennent relancer le milieu de bouche. De fines notes balsamiques

évoquant le bois de santal et la ronce se mélangent à de discrets zestes d’oranges confites donnant à l’ensemble un supplément d’énergie. Sensuel et velouté, élégant et raffiné, ce vin se goûte déjà très bien et révèlera toute la complexité et la richesse de son terroir après 6 à 8 ans de garde !

Ce Volnay-Santenots 1er Cru trouvera toute sa place sur une volaille de Bresse rôtie, sur des gibiers à plumes, un filet mignon de veau au poivre et champignons, ou un coq au vin.

Copyright 2026 – Terres de Rouges by Trésors des Vignes – Tous droits réservés

Domaine Matrot - Volnay-Santenots 1er Cru - 2024 - rouge

Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis intense

Nez : Cassis, mûre, cerise Burlat, gelée de groseille et myrtille. Pivoine, rose séchée, mûrier ronce et bruyère. Notes de poivre gris, cannelle, humus, sous-bois, orange sanguine et délicate touche mentholée.

Bouche : Dense, charnue et soyeuse. Cerise griotte, confiture de myrtille, gelée de mûre et de framboise, fraise des bois. Notes de poivre blanc, réglisse, cardamome, bois de santal, ronce et zestes d'oranges confites. Sensuelle et veloutée.

Accords mets-vins : Pintade rôtie aux girolles, pigeon rôti et jus réduit, filet de veau aux morilles, magret de canard aux cerises, risotto aux champignons sauvages ou brie truffé affiné.

Conseils de service

À consommer :
2026 - 2041

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Longue aération en bouteille (3 heures minimum).

Caractéristiques techniques

Appellation : Blagny 1er Cru

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques