

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2017 - blanc



Le 1^{er} Cru Les Chalumeaux n'est peut-être pas aussi célèbre que ses voisins Champ-Canet, ou, plus bas sur le coteau, Les Combettes, mais force est de constater qu'il n'a pourtant pas grand-chose à leur envier sur le plan de la finesse et de l'élégance 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 ces fameuses rendzines, qui donnent au vin sa finesse florale et son intensité minérale. La position assez élevée sur le coteau, juste en dessous du hameau de Blagny, permet aussi de conserver une belle fraîcheur, sans pour autant manquer de cette chair propre aux grands bourgognes. L'exposition au Sud-Est et les très belles conditions estivales ont permis, sur ce superbe millésime 2017, d'atteindre une maturité juste parfaite.

Après un élevage sur lies d'un an, exclusivement en fûts de plusieurs vins, ce Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Chalumeaux commence à dévoiler sa classe raffiné et son relief délicat. S'il est aujourd'hui encore peu sur la réserve, voici peut-être le vin le plus fin et subtil de toute la collection des 2017. Ici, priorité au floral et au minéral, à travers des notes élégantes qui vous transportent immédiatement entre aubépine, tilleul, verveine, silex frotté et coquille d'œuf. Fruits blancs juste cueillis et mandarine complètent une aromatique plutôt aérienne et très rafraîchissante. L'élevage est particulièrement précis et fondu, apportant juste ce qu'il faut d'arômes de beurre frais et de pâte d'amande.

La sensation de délicatesse se confirme en bouche, où la matière se montre plus soyeuse et satinée que celle des Meursaults. Droit, tendu et cristallin, le vin s'étire progressivement, porté en permanence par une dimension crayeuse tout à fait caractéristique. Le fruit est bien présent, sur la pomme, la nectarine et les agrumes.

Un modèle de pureté, un Puligny vibrant et effilé, avec du souffle, que l'on veillera à attendre au moins 4 ou 5 ans, le temps nécessaire pour qu'il s'ouvre pleinement. Il accompagnera alors à merveille des plats à la chair délicate comme un homard aux petits légumes juste glacés ou des Saint-Jacques snackées sur un jus de coques, parsemées de quelques pluches de cerfeuil.

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Floral et minéral : aubépine, tilleul, verveine, silex frotté et coquille d'œuf. Fruits blancs juste cueillis et notes de mandarine. Une touche de pâte d'amande. Une autre de muscade.

Bouche : Soyeuse, pure et cristalline. Très droite, elle s'étire progressivement portée par une dimension crayeuse. retour du fruit frais et des agrumes sur la finale.

Accords mets-vins : Des mets à chair délicate : homard aux petits légumes juste glacés ou des Saint-Jacques snackées sur un jus de coques, parsemées de quelques pluches de cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique