

Domaine Matrot - Meursault - 2014 - blanc



Comme souvent avec les grands vigneron, amoureux de leurs terroirs, le « village », loin d'être un « sous premier cru », doit être un vin emblématique de l'appellation, la meilleure synthèse de l'expression de ses terroirs. En l'occurrence, avec Meursault, il s'agit de nous transmettre l'intensité et la profondeur aromatique du chardonnay cultivé sur ces terres d'exception, la richesse de la matière presque crémeuse si caractéristique, la persistance minérale hors du commun... Voici effectivement tout ce que nous raconte ce Meursault.

Issu d'un assemblage de 11 parcelles, représentant la diversité du finage de Meursault, et de vignes de plus de 40 ans d'âge moyen, bien ancrées en profondeur dans ces sols et sous-sols argilo-calcaires, ce Meursault est élaboré avec le même soin et la même rigueur que tous les premiers crus : tri sévère, lente fermentation sur levures indigènes, élevage sur lies sans fût neuf pendant 1 an...

Au final, le vin est particulièrement vivant, d'une fraîcheur absolue, dans un style qui peut paraître un peu austère dans son jeune âge, rappelant les vins des Domaines Roulot ou Jobard. Ici, point de flatterie, mais la pureté des arômes et du jus, la précision des équilibres en bouche, révélant dans des arômes de fruits blancs, de citron et de pamplemousse, un fruit à parfaite maturité et une minéralité énergique et persistante.

Déjà onctueux et doté d'une belle profondeur, ce Meursault ne demande que 3 ou 5 ans supplémentaires en cave pour révéler sa belle complexité et une texture plus crémeuse encore. Les plus impatients n'oublieront pas de le carafer au moins une heure avant de le déguster et ainsi d'en percevoir la finesse et la richesse aromatique.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets dorés

Nez : Intense après aération. Fruits blancs, pamplemousse rosé, citron. Amande fraîche, note légèrement beurrée. Miel. Pierre à fusil.

Bouche : Texture légèrement crémeuse. Fraîcheur et énergie en milieu de bouche. Déjà une grosse persistance minérale. Va encore gagner en profondeur au fil des années.

Accords mets-vins : Terrine ou tartare de poisson. Bar ou Saint-Pierre en papillote. Chaource. Plus tard, poissons sauce hollandaise, blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique