

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2014 - blanc



Le Hameau de Blagny, qui domine les villages de Meursault et de Puligny-Montrachet, est un des berceaux de la famille Matrot. Ce superbe belvédère est entouré de vignes, déjà exploitées au 12^{ème} siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, le vignoble occupe une position d'altitude, jusqu'à près de 400 mètres, et s'immisce dans un sol de marnes recouverts d'éboulis calcaires, très caillouteux.

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées en moyenne de 35 ans, occupant un coteau pentu. Moins connu que d'autres premiers crus de Meursault, Perrières et Charmes en tête, le Meursault-Blagny possède pourtant une personnalité à nulle autre pareilles. L'altitude et la nature du sol lui donnent une verticalité, une tension et une minéralité pierreuse que l'on ne retrouve pas ailleurs.

Le millésime 2014 est un modèle du genre : bien sûr, l'ensoleillement de la fin d'été se ressent dans le verre, avec une très belle présence du fruit, autour de la poire Williams bien mûre et des agrumes. Mais, passées quelques délicates notes miellées, ce Blagny vous emmène sur un long chemin très minéral et épicé, avec sa succession de notes de pierre à fusil, de silex frotté, de noisette torréfiée, de fleurs blanches et de poivre blanc, qu'un élevage particulièrement maîtrisé et déjà bien fondu ne fait que magnifier.

La bouche est déjà généreuse, puissante mais surtout, extrêmement pure et élégante : le vin se déploie avec douceur et précision, plus vertical que rond, et dispose d'une allonge minérale qui en dit long sur son potentiel de vieillissement, 10 ans, 15 ans... et plus encore ! Bienvenue dans l'univers des très grands Meursaults du Domaine Matrot, combinant à merveille raffinement et puissance des terroirs !

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or profond, lumineux.

Nez : Très intense : miel de fleurs blanches, pomme granny, zeste de citron. Pierre à fusil, silex frotté. Beurre salé, poivre blanc, amande grillée, curcuma.

Bouche : Riche et profonde. Equilibre parfait entre légère crémosité et sensation de pureté. Très droit et persistant. Beaucoup d'élégance et de complexité.

Accords mets-vins : Curry de lotte ou de gambas. Colombo de poisson. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (O. Rollinger). Foie gras mi-cuit, chutney de mangue.



Conseils de service

À consommer :

De préférence entre 2017 et 2025/2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique