

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2018 - blanc



La climatologie, chaude et ensoleillée, des derniers millésimes fait de ce Premier Cru d'altitude un must absolu chez les grands vignerons murisaltiens. Ce Meursault-Blagny jouit d'un potentiel de séduction absolument remarquable : la finesse du style Matrot profite à plein de la formidable maturité du fruit et de cette fraîcheur typique de ce grand terroir calcaire.

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 12ème 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 mince de marnes recouvertes d'éboulis calcaires, très caillouteux. N'oublions pas en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins. Il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisien...

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées d'une quarantaine d'années, 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 pareille. L'altitude et la nature du sol lui donnent une verticalité, une tension et une minéralité scintillante, où terre et mer semblent être entrées en osmose. Si l'on ajoute à cela des conditions climatiques chaudes et ensoleillées, alors on touche au sublime...

C'est bien le cas avec ce 2018 de très haute volée. Si l'on démarre sur une touche fumée très fine, entre noisette torréfiée et pierre frottée, c'est bien le fruit, mûr et juteux, qui semble jaillir du verre, sur des notes franches de poire, de pomme et de pêche blanche, mâtinées d'une délicate touche citronnée et de quelques évocations de petites fleurs séchées. Des nuances de cerfeuil et d'anis soulignent cette superbe sensation de fraîcheur évoquant un air pur de montagne !

En bouche, tout semble couler de source : la richesse souple du fruit, la finesse crayeuse, le dynamisme de la finale, et sa minéralité raffinée. Ce Meursault-Blagny possède absolument tout ce que l'on pouvait espérer et se hisse, tout comme son prédécesseur, parmi les plus belles réussites dans la longue histoire des Blagnys signés Matrot ! Superbe et indispensable.

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineux

Nez : Très intense : noisette torréfiée et pierre frottée, pomme, poire et pêche blanche. Une touche citronnée. Fleurs séchées. Fraîcheur du cerfeuil et de l'anis.

Bouche : Tout semble couler de source : la richesse souple du fruit, la finesse crayeuse, le dynamisme de la finale, et sa minéralité raffinée. Beaucoup de classe.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud au beurre d'agrumes. Lotte au safran. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (O. Rollinger).



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé ou aération épaulée (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique