

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2010 - blanc



Bien que le millésime 2014, par la qualité exceptionnelle de son fruit, goûte déjà fort bien, les Meursaults du Domaine Matrot sont avant tout taillés pour la garde : sans aucun artifice boisé, ce n'est qu'après 4 ou 5 ans qu'ils révèlent toute leur complexité.

Afin de vous donner un petit aperçu de cette extraordinaire capacité au vieillissement, Thierry Matrot nous a fait le plaisir de réserver quelques bouteilles de Meursault-Blagny 1^{er} Cru dans le très beau millésime 2010.

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées en moyenne de 35 ans, occupant un coteau pentu. Ici, le vignoble occupe une position d'altitude, jusqu'à près de 400 mètres, et s'imisce dans un sol de marnes recouverts d'éboulis calcaires, très caillouteux. 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 très affirmée.

Ce Meursault-Blagny, qui pouvait paraître un peu serré dans sa tension minérale lors de nos premières dégustations, commencent aujourd'hui à s'épanouir pleinement et à livrer sa complexité. Le terroir est bien présent, apportant de très belles notes fumées, de silex frotté, et une fraîcheur portée par des arômes de zestes de citron séchés. Mais, aujourd'hui, grâce à un élevage extrêmement précis et totalement fondu, le vin présente une pureté et une délicieuse harmonie, révélant un cortège de saveurs de fleurs blanches, de fruits du verger, de noisette fraîche, de beurre salé... Tout est parfaitement en place, et s'étire en bouche, avec beaucoup de droiture et d'élégance, pour finir sur une minéralité saline particulièrement vibrante.

Ne vous y trompez pas : s'il goûte déjà très bien aujourd'hui, ce Meursault-Blagny 2010 est encore un "bébé" et va continuer à s'épanouir et à gagner en densité dans les 5 à 10 prochaines années...

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2010 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Très harmonieux et sophistiqué :
pierre à fusil, beurre salé, noisette
fraîche, pomelo, zeste de citron,
chèvre-feuille, pomme bien mûre,
poivre blanc...

Bouche : A la fois très pure,
cristalline, et dotée d'une légère
crémosité. La minéralité s'affirme en
milieu de bouche et ne vous quitte
plus... Très longue finale.

Accords mets-vins : Curry de lotte
ou de gambas. Colombo de poisson.
Filet de Saint-Pierre "retour des Indes"
(O. Rollinger). Volaille pochée et
crème de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique