

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2019 - blanc



La famille Matrot fait partie de cette poignée de grands noms murisaltiens qui contribue depuis longtemps déjà au rayonnement du petit vignoble historique de Saint-Romain, cultivé par les Romains puis les Celtes ! Situé tout en haut de la Côte de Beaune, de part et d'autre d'une petite vallée, entre 300 et 400 mètres d'altitude, Saint-Romain, bien moins connu que les finages se situant en contrebas, Meursault et Pommard, bénéficie pourtant d'un terroir à la typicité affirmée.

Ici, les sols très minces obligent la vigne, plantée voici une bonne vingtaine d'années par Thierry Matrot, à s'immiscer rapidement dans la roche-mère calcaire. Si l'on ajoute à cela la position élevée du vignoble, on comprend mieux la fraîcheur et l'intensité minérale des vins qui sont produits ici. Ce terroir de maturité plutôt tardive profite clairement de la climatologie des derniers millésimes : la chaleur et le soleil de l'été 2019 a encore fait des merveilles !

Elevé en fûts pendant un an (avec, une fois n'est pas coutume, une faible proportion de bois neuf - de l'ordre de 10%), ce Saint-Romain offre aujourd'hui un profil à la fois rafraîchissant, tonique et résolument charmeur.

Le bouquet, expressif et raffiné, est marqué par la présence lumineuse et délicatement saline du sol calcaire et surtout par la fraîcheur tonique, jaillissante de ces notes de sorbet au citron vert ou à la pêche, mais aussi des herbes fines aux accents anisés, entre cerfeuil et aneth, du jus acidulé d'une pomme Granny. A l'aération, les fruits blancs s'affirment, sur des évocations franches de poire Comice et de pomme Reinette. Le sol apporte une note plus musquée de bergamote.

La bouche est précise et racée : là encore, équilibre et élégance priment. De la chair gourmande du fruit finement beurrée, entre melon, pêche, fruits blancs et abricot, on passe en milieu de bouche à une trame acidulée évoquant le pamplemousse et le zeste d'orange. Alors qu'au nez les fruits semblaient glacés, ici, l'empyreumatisme délicat des sols les réchauffent : on pense à une pêche rôtie ou flambée, à des fruits infusés dans une eau poivrée, entre baie de Sichuan et piment d'Espelette.

La finale intense, pleine de fruit et de sol, nous fait saliver de longues secondes. Ce Saint-Romain est succulent de bout en bout : il s'accordera à merveille avec un wok de noix de pétoncle safranées, des gambas sautées « poire et sel » ou des encornets à la plancha. On pourra aussi aller vers

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

un yakitori de volaille, ou, dans 2 ou 3 ans, un suprême de poulet aux champignons.

Elsa et Adèle Matrot rendent ici un bien bel hommage à ce terroir encore trop méconnu : on les en félicite et, surtout, on les en remercie !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Expressif, frais et raffiné : sel marin, sorbet au citron vert ou à la pêche, herbes fines aux accents anisés, entre cerfeuil et aneth, pomme Granny. Poire Comice et pomme Reinette. Bergamote, une note musquée.

Bouche : Chair gourmande du fruit, entre melon, pêche, fruits blancs et abricot, puis une trame finement acidulée sur le pamplemousse et le zeste d'orange. Finale plus empyreumatique : pêche flambée, poivre Sichuan et piment d'Espelette

Accords mets-vins : Un wok de noix de pétoncle safranées, des gambas sautées « poivre et sel » ou des encornets à la plancha. On pourra aussi aller vers un yakitori de volaille, ou un suprême de poulet aux champignons.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique