

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Matrot - Meursault - 2019 - blanc



Comme souvent avec les grands vignerons, fiers de leurs terroirs, le « village », loin d'être un « sous premier cru », doit être un vin emblématique de l'appellation (et du Domaine!), permettant de donner la meilleure synthèse de ce que le finage doit nous dire. En l'occurrence, ce Meursault d'une élégance suprême, nous raconte les mille nuances que donnent au vin ces terroirs emblématiques de la Côte d'Or.

A la fois profond et élancé, d'une extraordinaire pureté aromatique et d'un toucher de bouche évoquant les plus belles soies, il marie l'énergie et la gourmandise d'un fruit à la maturité parfaite avec une imprégnation subtile de la salinité des calcaires. D'une classe folle, il nous élève déjà très haut dans la hiérarchie bourguignonne et nous donne une idée de la réussite exceptionnelle du millésime 2019 chez Matrot.

Fidèle à la ligne « maison » quand bien même la mode va plutôt aujourd'hui vers le développement à tout va de cuvées parcellaires (dont l'identité propre et l'intérêt spécifique ne sont pas toujours très perceptibles...), le vin est issu d'un assemblage de 12 parcelles, représentant la diversité du finage de Meursault. Parmi elles, on trouve certains des climats les plus réputés de l'appellation : on pense bien sûr au Limozin ou aux Chevalières, dont les qualités frisent clairement le niveau d'un premier cru, ou encore des terroirs plus en altitude, comme Vireuil, apportant fraîcheur et tension. Ou d'autres, plus bas dans le village, comme Les Pelles et Sous la Velle, dont les sols plus profonds et riches en argiles apportent une belle densité de texture. Les vignes ont plus de 40 ans d'âge moyen, et sont ancrées en profondeur dans ces sols et sous-sols variés. Ce Meursault est élaboré avec le même soin et la même rigueur que tous les premiers crus : tri rigoureux, lente fermentation sur levures indigènes, élevage sur lies sans fût neuf pendant 15 mois avant de repasser quelques temps en cuve.

Disons-le tout net, ce « simple » Meursault Village place la barre très haut : il nous a éblouis par la sensation de pureté et de raffinement qu'il dégage, tout en nous régaland par son éclat gourmand, sa chair fruitée savoureuse et délicate. Le premier nez dévoile des notes de pulpe de poire juteuse et parfaitement mûre et de pêche blanche. La dimension lactique se montre elle aussi fraîche et raffinée, évoquant beurre froid, lassi et crème fraîche d'Isigny. Puis viennent des nuances printanières et bucoliques : nous voici projetés au cœur d'un verger au milieu des pêcheurs, poiriers et pommiers en fleurs. On pense aussi aux premières pousses de lavande, à l'aneth et au cerfeuil. Toutes ces notes sont imprégnées d'une dimension saline délicate, venue sans crier gare des profondeurs calcaires.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Que dire du toucher de bouche : il est superbe, caressant comme une soie sauvage. Il dévoile un fruit magnifiquement mûr et expressif par vagues successives. On retrouve notre jus de poire fraîchement pressée, puis la pomme, une touche d'abricot et la prune jaune. Viennent ensuite quelques agrumes, clémentine en tête. Plus le vin avance en bouche, plus il gagne en densité : le jus de fruit devient pulpe, la pulpe devient peau... l'influence du sol contribue également à donner à la bouche ce superbe relief. La tension est parfaite, la sapidité aussi. La minéralité finement empyreumatique se marie à merveille avec la belle acidité juteuse du fruit.

Que dire de plus ? Une fois n'est pas coutume : la qualité exceptionnelle de ses équilibres et son éclat aromatique autorisent à le déguster dans sa jeunesse, sachant bien sûr, qu'il aura encore gagné en volume et en intensité après 5 années dans votre cave. A table, nous partirions bien volontiers sur des Saint-Jacques au cerfeuil ou une sole meunière. Plus tard, ris de veau ou volaille de Bresse seront aussi les bienvenus ! Un must.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets verts

Nez : Fin et jaillissant : noisette, pulpe de poire juteuse, pêche blanche, beurre froid, lassi et crème fraîche d'Isigny, pêcheurs, poiriers et pommiers en fleurs, lavande, aneth et cerfeuil, gros sel marin

Bouche : Superbe toucher, caressant comme la soie, des saveurs de jus de poire, de pomme, d'abricot et de prune jaune. Le relief s'affirme au fil de la dégustation, des notes stimulantes d'écorce de clémentine. Superbe tension, entre épices et acidité juteuse

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques au cerfeuil ou une sole meunière. Plus tard, ris de veau ou volaille de Bresse



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2031

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique