

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2019 - 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 remarquable potentiel de séduction : la finesse du style Matrot profite à plein de la formidable maturité d'un fruit particulièrement sensuel et gourmand cette année, et de cette fraîcheur florale et élégante, 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, et des rendements maîtrisés avec des raisins bien concentrés, alors on touche au sublime...

C'est bien le cas avec ce 2019 de très haute volée qui marie admirablement bien la volupté murisaltienne avec une élégante fraîcheur florale et une superbe tension minérale. On démarre sur des notes de fruits secs, entre noisette, pâte d'amande et pistache, complétées d'une touche gourmande évoquant la baguette croustillante et le pain au lait. Puis vient une agréable sensation de fraîcheur, raffinée, chlorophyllienne, portée par des évocations de menthe, de tilleul, de fleur d'oranger, de camomille, d'anis étoilé et d'armoise. On pense également à la fraîcheur et l'énergie d'un torrent de montagne. A l'aération, le fruit se déploie, éclatant de pureté, autour de la prune jaune, de la pêche, de la pomme Granny ou Reinette. Les fleurs s'ouvrent de plus en plus, regardant désormais du côté du jasmin et du lys. Quelle belle complexité, dans laquelle l'imprégnation calcaire n'est jamais loin.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, on retrouve l'ampleur et la sensualité typique d'un Meursault, avec ses saveurs de poire pochée finement caramélisée, de coulis de pêche, de confiture de mirabelle et même une touche d'ananas. La matière plutôt dense est traversée par l'énergie des épices : on pense au poivre et à la bergamote, à la baie de genièvre et au bâton de réglisse. On balance entre l'énergie acidulée du fruit de la passion et les saveurs lascives d'une corne de gazelle ou d'un financier. C'est un pur régal. La finale, imprégnée par le sol, se resserre : sapide et persistante, elle imbrique agrumes et fruits blancs dans une farandole franchement réjouissante.

Ce Meursault-Blagny possède absolument tout ce que l'on peut espérer. Il brillera, dans 5 ans, pour accompagner turbot ou côte de veau, plutôt en sauce crémeuse ou beurrée, mais aussi un Chaource ou un Brillat-Savarin truffé. Superbe et indispensable.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineux

Nez : Frais et voluptueux : noisette, pâte d'amande et pistache, baguette fraîche et le pain au lait, menthe, tilleul, fleur d'oranger, camomille, anis étoilé et armoise, prune jaune, pêche, pommes Granny et Reinette, jasmin et lys.

Bouche : Entame ample, sensuelle sur des saveurs de poire pochée finement caramélisée, de coulis de pêche, de confiture de mirabelle et une touche d'ananas. Des épices énergiques : poivre, bergamote, baie de genièvre et bâton de réglisse.
Finale gourmande

Accords mets-vins : Dos de cabillaud au beurre d'agrumes. Lotte au safran. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (O. Rollinger). Plus tard, turbot ou côte de veau. Chaource ou Brillat-Savarin truffé



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique