

Domaine Matrot - Meursault - 2018 - blanc



Comme souvent avec les grands vigneron, fiers de leurs terroirs, le « village », loin d'être un « sous premier cru », doit être un vin emblématique de l'appellation, permettant de donner la meilleure synthèse de ce que le finage doit nous dire. En l'occurrence, ce Meursault d'une remarquable élégance, nous raconte les mille nuances que donnent au vin ces terroirs emblématiques de la Côte d'Or. A la fois profond mais élancé, nourrissant mais tonique et gracieux, il sublime avec une classe folle la richesse supposée du millésime 2018 et nous élève très haut dans la hiérarchie bourguignonne !

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 sévère, lente fermentation sur levures indigènes, élevage sur lies sans fût neuf pendant 1 an avant de repasser quelques mois en cuve...

Disons-le tout net, lorsque nous l'avons découvert en novembre dernier, nous avons presque eu du mal à croire que nous goûtions bien le 2018 que beaucoup d'entre nous imaginaient résolument solaire et opulent. La magie de cet assemblage subtil de terroirs, mais aussi la justesse des choix de dates de vendanges tout comme la précision millimétrée des élevages ont donné un vin d'une immense finesse, regardant presque du côté d'un Puligny !

Si l'on retrouve au nez les notes de fruits secs typiques du millésime, en particulier la noisette, celles-ci se montrent très subtiles, tout comme la dimension florale, sur les petites fleurs blanches, le lys et le mimosa. Le fruit est frais et délicat, sur la poire et la pomme Granny, complétées d'une touche de miel fin. Quelques épices douces, une nuance de beurre frais, une autre d'herbes fines (on pense au cerfeuil) complètent un bouquet d'une haute distinction.

En bouche, le charme continue d'opérer : l'équilibre entre la mâche et la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

rondeur du fruit bien mûr (poire en tête) et la tension minérale est magistral. Élégant et succulent, ce Meursault a absolument tous les atouts pour vous régaler à partir de 2022 et pour de nombreuses années ! Adèle et Elsa nous montrent, cette année encore, qu'elles ont tout compris du millésime, du fruit et du terroir : bravo.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets verts

Nez : Très fin : noisette, petites fleurs blanches, lys et mimosa. Poire, pomme Granny. Miel d'acacia. Beurre frais. Cerfeuil. Un soupçon de muscade.

Bouche : L'équilibre entre la mâche et la rondeur du fruit bien mûr (poire en tête) et la tension minérale est magistral. Élégant et succulent. Finale élancée et crayeuse.

Accords mets-vins : Terrine ou tartare de poisson. Bar ou Saint-Pierre en papillote ou grillé. Chaource. Plus tard, poissons sauce hollandaise, blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique