

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2014 - blanc



Le 1^{er} Cru Les Chalumeaux n'est peut-être pas aussi célèbre que ses voisins Champ-Canet, ou, plus bas sur le coteau, Les Combettes, force est de constater qu'il n'a pourtant pas grand-chose à leur envier sur le plan de la finesse et de l'élégance des vins qu'il produit.

Ici, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un terroir marno-calcaire exceptionnel, peu profond, fait de ces fameuses rendzines, qui donnent au vin sa finesse florale et sa profondeur minérale. La position assez élevée sur le coteau, en dessous du hameau de Blagny, permet aussi de conserver une belle fraîcheur, sans pour autant ôter la nécessaire densité. L'exposition au Sud-Est et les belles conditions de fin d'été ont permis, sur ce superbe millésime 2014, d'atteindre une maturité juste parfaite.

Après un élevage sur lies d'un an, sans aucun fût neuf, comme toujours chez Matrot, ce Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Chalumeaux dévoile déjà toute sa classe. Ici, priorité au floral et au minéral, à travers de délicates notes qui vous transportent immédiatement entre aubépine, chèvrefeuille, lilas, silex frotté et coquille d'œuf. L'élevage est particulièrement délicat, apportant juste ce qu'il faut d'arômes de beurre frais et de pâte d'amande. Cette sensation de délicatesse se confirme en bouche, le vin est droit et tendu, mais porte en lui un très beau fruit et une belle générosité. A la fois gourmand et vibrant, entre fruits blancs bien mûrs, citron et épices délicates, ce Puligny-Montrachet nous emmène déjà très loin.

Nul doute pourtant que sa superbe trame minérale va le porter encore longtemps. Il est vivement recommandé d'en oublier quelques bouteilles en cave, au moins 5 ou 7 ans : elles feront alors merveille avec un homard aux petits légumes ou des ris de veau aux pointes d'asperges vertes.

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Très fin : aubépine, chèvrefeuille, lilas blanc, pierre à fusil, coquille d'oeuf, beurre frais, amande, pomme, poire, citron, girofle.

Bouche : Généreuse en attaque, puis droite et tendue, portée par une splendide trame minérale et épicée, et un fruit bien mûr. Très persistant.

Accords mets-vins : Aujourd'hui : un bar grillé, un dos de cabillaud rôti.
Demain : un homard et son jus de carapace crème, un ris de veau aux pointes d'asperges vertes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025-2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique