

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru La Quintessence - 2014 - blanc



Ne cherchez pas ce premier Cru sur une carte du finage de Puligny-Montrachet, vous ne le trouverez pas ! Tout simplement parce La Quintessence est une création que l'on doit à Thierry Matrot : l'assemblage à parts égales des premiers crus les Chalumeaux et La Garenne ! Et quel assemblage !

Thierry a cherché, à travers cette cuvée, à combiner les qualités de ces deux terroirs du haut du finage de Puligny, la fraîcheur de La Garenne et l'intensité minérale des Chalumeaux. Afin de conforter la densité de l'ensemble, le vigneron fait ici le choix d'élever pour moitié en fûts neufs, pendant un an. Ne nous y trompons pas : ici l'élevage est simplement au service du fruit et du terroir, donnant un supplément de puissance à ce vin par ailleurs très fin et frais dans sa trame.

Après une bonne aération, le nez livre son cortège d'arômes entre acacia, cerfeuil, amande fraîche, pamplemousse, coing et poire, mais aussi la pierre chaude et la coquille d'œuf. En bouche, la qualité du fruit domine, évoquant la poire bien mûre, la pêche blanche et les fruits exotiques. Comme toujours avec les vins des Matrot, la droiture et la précision en bouche sont exemplaires, la sapidité aussi. La finale sur le fruit et d'excellents amers est très salivante et ne donne qu'une envie : y retourner !

Voici indéniablement un vin à la fois puissant, charnu et élégant, qu'il convient d'attendre quelques années pour qu'il se livre pleinement sur une volaille de Bresse ou un bar rôti. Bien sûr, en 2014, le vin possède ce petit supplément de sensualité qui autorise à l'apprécier dans son jeune âge : on veillera cependant à le carafer une bonne heure avant de servir.

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru La Quintessence - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Acacia, cerfeuil, pamplemousse, orange amère, pierre chaude, coquille d'oeuf, beurre frais, poire, coing, amande grillée, légère note exotique.

Bouche : Attaque puissante, généreuse sur le fruit. La tension revient, la bouche s'étire sur une fine trame minérale, beaux amers salivants en finale.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un bar en croûte de sel ou des huîtres chaudes. Demain, une volaille de Bresse crémée, un boudin blanc légèrement truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un bon carafage s'impose



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique