

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2010 - 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.

En 2010, pour Thierry Matrot, toutes les conditions ont été réunies ici pour donner « l'un des plus beaux millésimes des 30 dernières années », même si les rendements furent très limités (25 hectolitres par hectare en moyenne).

Ce 1^{er} Cru Les Chalumeaux est un parfait exemple de la qualité exceptionnelle du millésime, présentant un profil à la fois concentré, à la texture serrée, mais à la trame acide suffisante pour autoriser la plus belle garde. Un millésime idéal pour que le terroir s'exprime dans toute sa race et sa plénitude.

Dès le premier nez, on est sous le charme de ses notes de miel d'acacia, de fleurs blanches, de citron et de réglisse : densité et fraîcheur sont au rendez-vous dans une bouche parfaitement structurée, d'une droiture exemplaire, sapide et salivante. Affichant l'énergie d'un « jeune homme », nul doute que ce Puligny de très haute tenue a encore de bien belles années devant lui : on adore !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2010 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Miel d'acacia, aubépine, chèvrefeuille, pierre à fusil, coquille d'oeuf, beurre frais, amande, pomme, poire, citron, girofle, poivre blanc.

Bouche : Très belle densité, texture soyeuse et fraîcheur impeccable. Longue finale saline, accompagnée de beaux amers citronnés.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc. Lotte ou gambas au lait de coco, une pointe de curry. Filet de Saint-Pierre, émulsion au cumbava. Volaille pochée et crème de girolles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022/2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique