

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2020 - blanc



Traditionnellement, les sœurs Adèle et Elsa Matrot assemblent les raisins de plusieurs parcelles situées sur la partie basse du finage de Meursault, à proximité des climats classés en village : ici, les sols sont sensiblement plus argileux et profonds. Elles intègrent également désormais les raisins d'une parcelle d'un hectare environ située sur le plateau des Hautes-Côtes de Beaune, du côté de Dezize-Lès-Maranges. Ici, l'altitude et les sols calcaires apportent finesse et fraîcheur.

Sur cette cuvée, les sœurs Matrot font le choix (comme leur père avant elle) d'intégrer environ 20% de fûts neufs. Une pratique qui permet de renouveler régulièrement la fûtaille du Domaine qui s'est fait une spécialité de ne pas utiliser de bois neuf pour ses crus. La gestion de l'élevage, d'une durée d'un an, se révèle redoutablement habile : aucun artifice boisé dans ce Bourgogne à l'aromatique pure et intense, à l'énergie parfaitement préservée.

Ici aussi, le millésime 2020 restera dans les annales pour sa précocité, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges ! Une récolte qui a démarré dès le 17 août, avec les pinots noirs des Santenots, et le 22 août pour les chardonnays. La qualité est au rendez-vous, avec des raisins dans un état sanitaire impeccable, révélant des équilibres sucres-acidités proches de la perfection. Une belle promesse de vins mariant concentration et énergie.

Et c'est bien ce mariage particulièrement réussi que l'on trouve aujourd'hui dans ce Bourgogne de haute volée. La robe presque épaisse laisse augurer d'une belle densité olfactive. On est effectivement saisi par la plénitude du nez, sa composition complexe, balançant harmonieusement enter gourmandise et fraîcheur. En filigrane, on se régale d'allègres notes pâtissières convoquant le beurre frais, la crème anglaise, l'île flottante ou la brioche. Mais, très vite, un vent de fraîcheur souffle au-dessus du verre apportant ses arômes d'anis, d'herbes fraîches, de tilleul, de miel, de fruits blancs frais et de prune jaune. Cette danse énergique se termine sur une magnifique expression minérale de craie et quelques nuances citronnées. L'énergie est débordante.

La bouche rectiligne mais étagée illustre elle aussi la subtile complexité de ce Bourgogne. Le nectar s'apparente à une goélette fine qui trace magnifiquement sa voie sur une mer calme. La matière vous envahit, dense mais souple. On retrouve, en attaque, le beurre salé, le pain au lait et l'amande. Des saveurs qui s'effacent progressivement devant de revigorantes notes de citron vert, de pamplemousse et de verveine,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

alliées à une stimulante trame empyreumatique. Vous serez emporté par la finale aux accents salins évoquant la pierre chaude, relevés d'amers subtilement citronnés.

Bien sûr, ce vin conviendra parfaitement à l'apéritif sur des gougères, un saumon gravlax ou encore quelques pintxos aux anchois de Biscaye. A table, on l'associera volontiers à un filet de pageot aux betteraves blanches glacées au jus ou encore une lotte à la thaï. Un régional de haute tenue !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Expressif, frais et gourmand :
beurre frais, crème anglaise, île flottante ou la brioche légèrement vanillée, fruits blancs, pêche et prune jaune, herbes fraîches, tilleul, une note miellée, craie humide, nuances citronnées

Bouche : Rectiligne mais étagée, portée par une matière dense mais souple, l'entame beurrée, gourmande, laisse la place à l'énergie du citron vert et de la verveine, pour finir sur une trame empyreumatique et saline. Belle longueur salivante.

Accords mets-vins : A l'apéritif avec des gougères, un saumon gravlax ou quelques pintxos aux anchois de Biscaye. A table, optez pour une poêlée de noix de pétoncle au cerfeuil ciselé, un filet de pageot aux betteraves blanches glacées au jus ou encore une lotte à la thaï.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028
(capsule à vis)

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique