

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2020 - blanc



Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus identifiable de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, voire opulent caractérise souvent ces vins. Ce célèbre terroir de Premier Cru, d'environ 30 hectares, bénéficie d'un sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires. Il donne de grands vins séveux, aux puissants arômes de beurre frais, de fruits secs, de fruits blancs pochés, voire caramélisés, tellement reconnaissables.

Néanmoins, comme souvent dans les grands terroirs de la Côte de Beaune, d'une parcelle à l'autre, d'un vigneron à l'autre, les nuances peuvent être nombreuses. Le Meursault-Charmes du Domaine Matrot diffère un peu du plus pur style "Charmes" grâce à cette sensation d'énergie épicée et de tension affirmée, et ce caractère en bouche souvent plus satiné que gras. Pas si étonnant quand on sait que les vignes d'une quarantaine d'années sont majoritairement situées dans la partie haute du Cru, du côté du climat des Charmes du Dessus, non loin des Perrières : ici le sol plus pierreux donne au vin un supplément d'intensité minérale.

Disons-le tout net : en 2020, ce Meursault-Charmes nous semble être, à ce stade, le vin le plus resplendissant de la collection. C'est bien simple : il a tout ! S'il possède les marqueurs du terroir des Charmes, vous plongeant dans un océan de sensualité, il ne manque pas pour autant de finesse, offrant un équilibre magistral entre sa profondeur fruitée et sa formidable énergie interne portée par une myriade d'épices toutes plus stimulantes les unes que les autres.

Au premier nez, on se délecte de notes d'amandes et de miel, de beurre manié et de crème fouettée, de poire pochée et de financier, de pignon de pin et de tarte fine aux pommes, de quatre-quarts et de croûte de pain chaud. Autant de vagues gourmandes relevées d'une touche de bergamote et de gingembre confit. La gestion de l'élevage en fûts est absolument remarquable de précision, apportant juste ce qu'il faut de douceur vanillée qui se marie à la perfection avec le fruit.

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire : on aime cette sensation d'opulence charnue du fruit doublée d'une texture fluide et souple, toujours en mouvement. On se régale de saveurs de mangue, de pêche, d'abricot ou d'ananas à la maturité juste parfaite, complétées d'une touche excitante de mandarine confite. La fin de bouche voit l'arrivée triomphale des épices qui créent une nouvelle vague de plaisir

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

capable de tout emporter sur son passage : poivre blanc, baie de Sichuan, piment d'Espelette, gingembre, réglisse. Autant de saveurs aux accents empyreumatiques qui magnifient le fruit et plongent nos papilles dans un état d'excitation maximale ! Energie indépassable et volupté fascinante : la finale est fantastique.

Ne nous mentons pas : il va être difficile de conserver des bouteilles de ce prodigieux Charmes en cave, tant celui-ci nous fait d'ores et déjà chavirer. Pourtant, vous serez bien sûr inspiré de ne pas céder (complètement !) à la tentation car le vin possède tout ce qu'il faut pour briller tout autant dans 10 ans.

Aujourd'hui, nous vous invitons à privilégier boudin blanc truffé ou noix de Saint-Jacques juste snackées. Demain, régalez-vous avec un turbot rôti et sa sauce Hollandaise ou une côte de veau cuite au sautoir, servie avec un risotto à la truffe blanche... Pour nous, c'est un sommet !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel et raffiné : amandes et miel, beurre manié et crème fouettée, poire pochée, financier, pignon de pin et tarte fine aux pommes, quatre-quarts et croûte de pain chaud. Abricot. Bergamote, gingembre confit.

Bouche : Belle sensation d'opulence charnue du fruit doublée d'une texture fluide et souple, toujours en mouvement. On se régale de saveurs de mangue, de pêche, d'abricot ou d'ananas. Une touche de clémentine confite. Longue finale poivrée, empyreumatique

Accords mets-vins : Aujourd'hui, boudin blanc truffé ou noix de Saint-Jacques juste snackées. Demain, un turbot rôti et sa sauce Hollandaise ou une côte de veau cuite au sautoir, servie avec un risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique