

Domaine Matrot - Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2017 - rouge



Thierry Matrot, et désormais ses filles, Elsa et Adèle, font partie des très (trop) rares vignerons qui font vivre cette ancienne tradition de la Côte de Beaune de cultiver le pinot noir sur les hauteurs du finage de Meursault, du côté du Hameau de Blagny. Ici, chardonnay (les vins prennent alors le nom de Meursault-Blagny) et pinot noir se côtoient encore sur la même parcelle, profitant de ces sols d'altitude, minces et caillouteux, où le calcaire règne en maître.

Ce magnifique Blagny La Pièce Sous le Bois, issu de vignes d'une quarantaine d'années, illustre à merveille la qualité du millésime 2017 en Bourgogne, un millésime d'élégance, de finesse et d'équilibre. A la fois gourmand, aérien et poétique, ce pinot à l'allure princière prend, cette année, de faux airs d'un grand Chambolle-Musigny !

Ici, la vendange est totalement égrappée. Les raisins restent en cuves à froid pendant 3 à 6 jours, avant de démarrer la fermentation, toujours en cuve, pendant une quinzaine de jours en moyenne. Les opérations de remontage et de pigeage sont réalisées quotidiennement (au maximum deux fois par jour) pendant cette période. Le vin est ensuite élevé 15 mois en fûts, avec à peine 20% de bois neuf, puis soutiré. Il retourne enfin 3 mois en masse, pour finir de s'harmoniser.

Dès le premier nez, d'une suprême élégance, les notes de cerise fraîche et de confiture de groseille semblent nimbées d'un halo fumé, évoquant les sarments finissant de se consumer dans la cheminée. Puis viennent des notes forales enveloppantes, de fleurs des champs, de rose, d'œillet ou de jacinthe, rafraîchies par une brise aux accents mentholés, entre eucalyptus et réglisse, et dynamisées par une touche épicée de poivre rose. Les sous-bois ne sont pas loin, avec leurs fougères encore mouillées de la rosée du matin. Quel charme !

En bouche, la minéralité calcaire apporte ce grain accrocheur, qui structure une matière longiligne, aux tanins fins, et sublime un fruit parfaitement mûr, autour de la confiture de cerise et de framboise. On a presque l'impression de croquer des fleurs suaves, cristallisées. C'est un délice. Soyeux, effilé mais très actif, le cœur de bouche est dynamisé par un noyau épicé, où l'on croise poivre, graine de fenouil anisée et réglisse. La finale confirme cette impression de naturel, de facilité même qui se dégage du vin. Tout sonne juste, comme une évidence, jusqu'à cette trame crayeuse qui étire la fin de bouche pendant de longues secondes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Nous ne le répéterons jamais assez : les vins signés Matrot, blancs comme rouges, vieillissent admirablement bien. Ce Blagny La Pièce-sous-le-Bois 2017, encore fringant, nous en fait une démonstration brillante. Idéal aujourd'hui sur une volaille de Bresse rôtie accompagnée d'un gratin Dauphinois ou d'une fricassée de girolles, ou une escalope de veau à la Milanaise. Plus tard, optez pour un tournedos Rossini ou une belle côte de veau cuite au sautoir.

Un grand vin sur un grand millésime !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2017 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis intense

Nez : Élégant, tonique, complexe : cerise fraîche et confiture de groseille, halo fumé, fleurs des champs, rose, œillet ou jacinthe, rafraîchies par une brise aux accents mentholés, entre eucalyptus et réglisse, fougères, poivre rose

Bouche : Une matière longiligne, aux tanins fins, un fruit mûr, autour de la confiture de cerise et de framboise.

On croque des fleurs suaves, cristallisées. le cœur de bouche est dynamisé par un noyau épicé de poivre, graine de fenouil, réglisse.

Finale calcaire

Accords mets-vins : Une volaille de Bresse rôtie accompagnée d'un gratin

Dauphinois ou d'une fricassée de girolles, ou une escalope de veau à la Milanaise. Mais aussi un tournedos Rossini ou une belle côte de veau cuite au sautoir.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Blagny 1er Cru

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques