

Domaine Matrot - Meursault - 2015 - blanc



Comme souvent avec les grands vigneron, fiers de leurs terroirs, le « village », loin d'être un « sous premier cru », doit être un vin emblématique de l'appellation, permettant de donner la meilleure synthèse de ce que l'appellation doit nous dire. En l'occurrence, avec Meursault, nous transmettent l'intensité et la profondeur aromatique du chardonnay cultivé sur ces terroirs d'exception, la richesse de la matière presque crémeuse si caractéristique, la persistance minérale hors du commun... Voici effectivement tout ce que nous raconte ce Meursault.

Issu d'un assemblage de 11 parcelles, représentant la diversité du finage de Meursault, et de vignes de plus de 40 ans d'âge moyen, bien ancrées en profondeur dans ces sols et sous-sols argilo-calcaires, ce Meursault est élaboré avec le même soin et la même rigueur que tous les premiers crus : tri sévère, lente fermentation sur levures indigènes, élevage sur lies sans fût neuf pendant 1 an...

Ce Meursault est à la fois riche et très vivant, doté d'une belle énergie, déjà bien expressif, chose assez rare chez les Matrot tant les vins, parfois un peu austères dans leur jeunesse, sont taillés pour la garde. Ici, point de flatterie bien sûr, mais la pureté des arômes et du jus, la précision des équilibres en bouche, entre onctuosité et finesse, révélant dans des saveurs de poire et pêche blanche, de cédrat et de pamplemousse, un fruit à parfaite maturité. Une pointe de beurre frais et un parfum de noisette complètent un tableau déjà très harmonieux. La minéralité est ici énergique et persistante, elle rend la finale particulièrement stimulante.

Voici donc un modèle pour l'appellation, conjuguant richesse et distinction minérale, idéal à déguster dans 5 ans. Les plus impatients n'oublieront pas de le carafier avant de le déguster et ainsi de profiter de toute sa finesse et sa richesse aromatique.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune, reflets dorés

Nez : Expressif : poire et pêche blanche, cédrat et pamplemousse. Une touche de beurre et de noisette fraîche. Miel. Pierre à fusil.

Bouche : Très bel équilibre entre onctuosité et finesse. Fraîcheur et énergie en milieu de bouche. Déjà une grosse persistance minérale. Va encore gagner en profondeur au fil des années.

Accords mets-vins : Terrine ou tartare de poisson. Bar ou Saint-Pierre en papillote. Chaource. Plus tard, poissons sauce hollandaise, blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique