

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2015 - blanc



Le Hameau de Blagny, qui domine les villages de Meursault et de Puligny-Montrachet, est un des berceaux de la famille Matrot. Ce superbe belvédère est entouré de vignes, déjà exploitées au 12^{ème} siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, le vignoble occupe une position d'altitude, jusqu'à près de 400 mètres, et s'immisce dans un sol de marnes recouverts d'éboulis calcaires, très caillouteux. N'oublions pas en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins, il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains terroirs chablisien...

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées en moyenne de 35 ans, occupant un coteau pentu. Moins connu que d'autres premiers crus de Meursault, Perrières et Charmes en tête, le Meursault-Blagny possède pourtant une personnalité à nulle autre pareilles. L'altitude et la nature du sol lui donnent une verticalité, une tension et une minéralité pierreuse voire iodée très affirmée.

Le millésime 2015 est un modèle du genre : bien sûr, l'ensoleillement du millésime se ressent dans le verre, grâce à une très belle présence du fruit, autour des fruits blancs bien mûrs (poire Williams en tête) et d'agrumes juteux. Mais, passées quelques délicates notes miellées, ce Blagny vous emmène sur un long chemin très minéral et épicé, avec sa succession de notes de pierre à fusil, de silex frotté, de noisette torréfiée, de fleurs blanches et de poivre blanc, qu'un élevage particulièrement maîtrisé et déjà bien fondu ne fait que magnifier.

La bouche est extrêmement pure et dotée d'une belle fraîcheur : le vin se déploie avec précision, plus vertical que rond, et dispose d'une allonge minérale, épicée, qui en dit long sur son potentiel de vieillissement, 10 ans, 15 ans... et plus encore ! Bienvenue dans l'univers des très grands Meursaults du Domaine Matrot, combinant à merveille raffinement et puissance des terroirs !

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or profond, lumineux.

Nez : Très intense : miel de fleurs blanches, pomme granny, poire williams, zeste de citron. Pierre à fusil, silex frotté. Beurre salé, poivre blanc, amande grillée, curcuma.

Bouche : Riche et profonde. Equilibre parfait entre légère crémosité et sensation de pureté. Très droit et persistant. Beaucoup d'élégance et de complexité, sur les épices.

Accords mets-vins : Curry de lotte ou de gambas. Colombo de poisson. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (O. Rollinger). Foie gras mi-cuit, chutney de mangue.



Conseils de service

À consommer :

De préférence entre 2018 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique