

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



Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus caractéristique de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, opulent caractérise 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 poires caramélisées tellement identifiables.

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 ce supplément de finesse et de complexité qui signe les très grands vins. 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'énergie minérale.

Bien sûr, particulièrement sur ce millésime solaire, le vin séduit d'abord par sa profondeur, son gras et son fruit enjôleur : les notes de poire et de pêche, de noisette et de beurre frais nous régaleront. Mais au nez comme en bouche, on perçoit une tension citronnée, une vibration qui sublime le fruit et porte en elle la minéralité de ce grand terroir. La persistance, sur une note délicatement épicée, et la droiture de ce vin sont déjà exemplaires.

Nous vous invitons cependant à ne pas le boire trop vite : le potentiel d'évolution est évident, plus vous attendrez, plus l'équilibre entre puissance et finesse vous ravira, pour accompagner quelques grands plats comme un turbot au beurre blanc, une fricassée de ris de veau aux morilles ou une poularde demi-deuil...

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Profond et charmeur : poire Williams, pomme, pêche blanche amande douce, millefeuille. Pierre à fusil. Beurre salé. Délicates notes épicées (badiane, poivre gris).

Bouche : Somptueux mariage entre gras, rondeur et une très belle tension en milieu de bouche, qui annonce une finale longue et resserrée, étonnamment minérale. Superbe!

Accords mets-vins : Grande gastronomie, plutôt crémeuse : Ris de veau, asperges vertes et sauce aux morilles. Turbot rôti au beurre blanc. Poularde en demi-deuil, suprêmes crévés.



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