

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2011 - blanc



On le sait, les Meursaults du Domaine Matrot sont avant tout taillés pour la garde : sans aucun artifice boisé, ce n'est qu'après 5 ans au moins qu'ils révèlent toute leur complexité. Raison de plus pour profiter de ce 1^{er} Cru Blagny 2011, au profil élancé, toujours frais et énergique, d'une très grande persistance minérale.

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées en moyenne de 35 ans, sur ce coteau si pentu. 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.

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 très affirmée.

Le millésime 2011 est un vrai millésime de vigneron, tant les caprices de la météo estivale, entre périodes fraîches et pluvieuses, séquences très chaudes et ensoleillées et orages, ont nécessité une extrême précision dans le travail à la vigne, aussi bien que dans le choix des dates de vendange et la rigueur du tri des raisins. Mais on pouvait bien sûr faire confiance à l'expérience de Thierry Matrot pour relever brillamment ces défis.

Ce Meursault-Blagny commence à s'épanouir pleinement et à livrer sa complexité et son impressionnante longueur en bouche. Bien sûr, le terroir est bien présent, apportant de très belles notes fumées, de silex frotté, une fraîcheur portée par des arômes de zestes de citron et de pamplemousse.

Aujourd'hui, grâce à un élevage extrêmement précis et totalement fondu, le vin présente une délicieuse harmonie, à la fois concentré et très pur, révélant un cortège de saveurs de fleurs blanches, acacia et tilleul en tête, de fruits du verger, de noisette, de beurre salé... Tout est parfaitement en place, et s'étire en bouche, avec beaucoup de droiture et d'élégance, pour finir sur une minéralité saline particulièrement vibrante.

Ne vous y trompez pas : s'il goûte déjà très bien aujourd'hui, ce Meursault-Blagny 2011 ne vous décevra pas dans les 5 ou 6 prochaines années.

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2011 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or profond, lumineux.

Nez : Très intense : miel d'acacia, poire, zeste de citron et pamplemousse. Pierre à fusil, silex frotté. Beurre salé, poivre blanc, noisette 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. Finale saline vibratoire.

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 :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique