

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2021 - blanc



Traditionnellement, les sœurs Adèle et Elsa Matrot assemblent les raisins de plusieurs parcelles situées sur la partie basse du finage de Meursault, à proximité des climats classés en village : ici, les sols sont sensiblement plus argileux et profonds. Elles intègrent également désormais la récolte d'une parcelle d'un hectare environ située sur le plateau des Hautes-Côtes de Beaune, du côté de Dezize-Lès-Maranges. Ici, l'altitude et les sols calcaires apportent finesse et fraîcheur. Sur ce millésime 2021, les vignes du finage de Meursault, sur la plaine et les bas de coteau, furent un peu moins touchées par le gel : elles dominent très largement l'assemblage.

Pour cette cuvée, les sœurs Matrot font le choix (comme leur père avant elle) d'intégrer environ 20% de fûts neufs. Une pratique qui permet de renouveler régulièrement la futaille du Domaine qui s'est fait une spécialité de ne pas utiliser de bois neuf pour ses crus. La gestion de l'élevage, d'une durée d'un an, se révèle redoutablement habile : aucun artifice boisé dans ce Bourgogne à l'aromatique expressive, intense, et à l'énergie parfaitement préservée.

Sur ce millésime 2021 aux faibles rendements, le vin offre une belle densité que l'on peut deviner dès la robe aux reflets dorés intenses. On tombe immédiatement sous le charme d'un nez gourmand, offrant une sensation de plénitude. Il s'ouvre sur un fruit croquant et bien mûr, dominé par la pomme Boskoop et les fruits à noyau, prunes jaunes et vertes en tête. Des fruits finement enrobés d'une touche de miel. On évolue ensuite vers des paysages bucoliques et frais, de vergers en fleurs, de jonquilles et de fleurs d'eau. Une touche de violette, une autre de beurre manié, apportent une dimension sensuelle, tandis que la bergamote, le citron confit et la résine de pin annoncent la belle énergie interne de ce Bourgogne de bien belle facture.

La bouche ample offre à la fois la densité et la tonicité fraîche que l'on retrouve comme de véritables marqueurs du millésime. On se régale de saveurs de poire pochée et de coulis de pêche, de mangue rôtie et de marmelade d'agrumes, relevées d'intenses notes épicées parmi lesquelles on reconnaît le safran, le poivre blanc et une touche empyreumatique de piment d'Espelette. Le milieu et la fin de bouche sont parfaitement relancés par une acidité expressive, aux saveurs de citron vert, de pamplemousse et de kiwi. Sapidité et persistance sont remarquables à ce niveau.

A table, on se réglera avec une fricassée de cuisses de grenouille

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

persillées, des escargots de Bourgogne, mais aussi des endives au jambon, une poêlée de praires ou pétoncles à la crème de cerfeuil ou de persil. Brillat-Savarin, Chaource ou Brie de Meaux seront parfait pour finir en beauté ! Un vin de partage et de convivialité, qui porte haut les couleurs de l'appellation régionale.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Frais et charmeur : pomme Boskoop et fruits à noyau, prunes jaunes et vertes en tête. Une touche de miel. vergers en fleurs, jonquilles et fleurs d'eau. Une touche de violette, une autre de beurre manié, Bergamote, citron confit, résine de pin.

Bouche : Ample, dense mais tonique. autour de la poire pochée, du coulis de pêche, de la mangue rôtie et de marmelade d'agrumes, relevées de safran, de poivre blanc, de piment d'Espelette. Finale portée par l'acidité expressive du citron, du pamplemousse, du kiwi

Accords mets-vins : Une fricassée de cuisses de grenouille persillées, des escargots de Bourgogne, mais aussi des endives au jambon, une poêlée de praires ou pétoncles à la crème de cerfeuil ou de persil. Brillat-Savarin, Chaource ou Brie de Meaux pour finir en beauté.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030
(capsule à vis)

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique