

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Matrot - Meursault - 2021 - blanc



Fidèle à la ligne « maison », quand bien même la mode va plutôt aujourd'hui vers le développement à tout va de cuvées parcellaires (dont l'identité propre et l'intérêt spécifique ne sont pas toujours très perceptibles...), Adèle et Elsa Matrot choisissent d'assembler dans leur « Village » pas moins de 12 parcelles, pour incarner cette ode vibrante à la diversité nuancée du finage de Meursault.

Parmi elles, on trouve certains des climats les plus réputés de l'appellation : on pense bien sûr au Limozin ou aux Chevalières, dont les qualités frisent clairement le niveau d'un premier cru, ou encore des terroirs plus en altitude, comme Vireuil, apportant fraîcheur et tension. Ou d'autres, plus bas dans le village, comme Les Pelles et Sous la Velle, dont les sols plus profonds et riches en argiles apportent une belle densité de texture.

Les vignes ont plus de 40 ans d'âge moyen. Elles sont ancrées en profondeur dans ces sols et sous-sols variés. Ce Meursault est élaboré avec le même soin et la même rigueur que tous les premiers crus : tri rigoureux, lente fermentation sur levures indigènes, et bien sûr un élevage sur lies sans fût neuf pendant 15 mois avant de repasser quelques temps en cuve.

Sur ce millésime 2021, aux accents puissamment épicés et à la trame empyreumatique structurante, ce Meursault se donne de faux-airs d'un cru de Chassagne-Montrachet... Pourtant, tout commence au nez dans un univers diaphane et aérien, très subtil. La minéralité presque évanescence évoque la blancheur immaculée du calcaire, de la craie, et la poussière de roche. On évolue ensuite sur des nuances de poire ou de pêche blanche à peine cueillies, de petites fleurs d'arbres fruitiers ou d'acacia juste écloses, de gazon encore tendre mouillé par une pluie de printemps, de jonquille. Cette sensation de fraîcheur s'incarne maintenant dans la pomme Granny acidulée, dans des évocations de fougères, d'eau de concombre mais aussi dans une touche anisée, entre cerfeuil et badiane.

En bouche, on change de registre, pour laisser s'exprimer un fruit plus mûr et surtout, traversé par un puissant courant d'épices. On pense maintenant à une pêche jaune ou une prune flambée, une mangue qui semble avoir été préalablement poivrée. Si l'on retrouve l'énergie acidulée du zeste d'orange, du fruit de la passion et même de la rhubarbe, les papilles s'électrisent sur une trame empyreumatique, portée par des saveurs de poivres et de piments. La finale, tendue, intense et longiligne, regorge, elle aussi, d'épices et nous fait saliver de longues secondes.

Clairement taillé pour la table, ce Meursault brillera, après 3 ou 5 ans de cave (un minimum !), sur une cuisine faisant la part belle aux grillades ou

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aux cuissons au four. On pense à des encornets à la plancha, à une anguille grillée à la japonaise, à un bar de ligne au citron confit et fenouil cuit au four, à une sole grillée accompagnée d'un beurre citronné. Plus terrien, misez sur une andouillette de Troyes grillée, servie avec une sauce crémeuse au poivre et à la moutarde.

Un incontournable !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Nuancé, aérien et épicé : craie et poussière de roche, poire ou pêche blanche juste cueillies, petites fleurs d'arbres fruitiers ou d'acacia juste écloses, gazon mouillé, jonquille, pomme Granny, fougère, eau de concombre, cerfeuil et badiane

Bouche : Belle densité tactile, sur un fruit mûrs traversé par un puissant courant épicé. Prune flambée, mangue poivrée, énergie acidulée du zeste d'orange, du fruit de la passion, de la rhubarbe. Trame empyreumatique aux accents poivrés, pimentés. Longue finale.

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques au cerfeuil ou une sole meunière. Plus tard, ris de veau ou volaille de Bresse



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2033

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique