

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2021 - blanc



La famille Matrot fait partie de cette poignée de grands noms murisaltiens qui contribue depuis longtemps déjà au rayonnement du petit vignoble historique de Saint-Romain, cultivé par les Romains puis les Celtes. Situé tout en haut de la Côte de Beaune, de part et d'autre d'une petite vallée, entre 300 et 400 mètres d'altitude, Saint-Romain, bien moins connu que les finages se situant en contrebas, Meursault et Pommard, bénéficie pourtant d'un terroir à la typicité affirmée.

Les sols minces obligent la vigne, plantée voici une bonne vingtaine d'années par Thierry Matrot, à s'immiscer rapidement dans la roche-mère calcaire. Si l'on ajoute à cela la position élevée du vignoble, on comprend mieux la fraîcheur et l'intensité minérale des vins qui sont produits ici. Ce terroir de maturité plutôt tardive a malheureusement beaucoup souffert du gel du mois d'avril : la parcelle la plus importante, située sur l'excellent secteur Sous le Château, a vu ses rendements finaux amputés de plus de 85%.

Elevé en fûts pendant un an (sans bois neuf cette année), ce Saint-Romain offre un profil à la fois charmeur et tonique, empreint d'un équilibre magistral. Dans un mouvement de balancier parfaitement huilé, il nous fait voyager entre un fruit mûr voluptueux, souligné par de gourmandes notes briochées et lactées, et une tension au laser, particulièrement stimulante, portée par l'énergie acidulée des agrumes.

Au premier nez s'étale devant vous un lit de pétales de fleurs blanches, entre chèvrefeuille, acacia et muguet, complétées d'une note miellée et d'une touche plus herbacée, aux accents anisés rappelant le cerfeuil. Le fruit se libère ensuite de ce voile floral et poudré pour mieux vous saisir, d'abord sur un mode frais et énergique, on pense à la pomme Granny et au citron jaune, puis sur un registre plus mûr, autour de la prune jaune, de l'abricot et de l'ananas. Vient ensuite une note plus lactée, entre pain au lait, brioche et beurre manié, qui renforce le charme sensuel de ce Saint-Romain. La sensation d'harmonie est remarquable : on se laisse porter entre douceur et énergie, et on en redemande.

En bouche, la noisette s'invite en pointillé, suivie par des expressions de fruits blancs et de mie de pain, et d'irrésistibles nuances crémeuses et miellées. Puis, le vin s'anime à nouveau autour d'une trame acidulée rappelant la pulpe d'orange, la mandarine et la rhubarbe confite. La finale, longue, généreuse et énergique, oscille entre minéralité crayeuse et citron confit.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On imagine ce Saint-Romain de haute tenue sur une belle table où il accompagnera aisément des fruits de mer, s'accordera sur des gambas poêlées et s'ouvrira parfaitement sur des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou encore une sole meunière. Un vin remarquable, malheureusement très rare cette année.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Expressif, stimulant et raffiné : chèvrefeuille, acacia et muguet, une note miellée, une touche herbacée aux accents anisés de cerfeuil, pomme Granny, citron jaune, des notes mûres de prune jaune, abricot et ananas. Pain au lait, brioche, beurre manié

Bouche : Chair gourmande du fruit, entre fruits blancs et fruits à noyau, complétés de noisette, de mie de pain et de nuances crémeuses et miellées. Un milieu de bouche tonique autour de l'orange et la rhubarbe. Finale crayeuse, citron confit

Accords mets-vins : Un wok de noix de pétoncle safranées, des gambas sautés « poivre et sel » ou des encornets à la plancha. Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou encore un filet de sole meunière.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique