

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2021 - blanc



Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus identifiable de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, voire opulent caractérise souvent ces vins. Ce célèbre 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 mûrs et sensuels, mêlant notes lactées, huileuses, et fruits pochés, tellement reconnaissables.

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 cette sensation d'énergie épicée et de tension affirmée, et ce caractère en bouche souvent plus satiné que gras. 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 de vibration minérale.

Sur ce magnifique millésime 2021, où la parcelle des Charmes fut un peu moins touchée par le gel que sa voisine des Perrières, ce Meursault-Charmes constitue une des plus belles réussites de la collection. Entre fraîcheur et sensualité, finesse et puissance, il a tout ! Bien sûr, il possède les marqueurs de ce fameux terroir, vous plongeant dans un océan de volupté. Il ne manque pas pour autant de subtilité et surtout, d'énergie, portée encore une fois par un puissant courant d'épices qui constitue un des marqueurs du millésime 2021 chez Matrot.

Au premier nez, on se délecte de notes d'amandes et de miel d'acacia, de poire bien mûre et de beurre frais, de viennoiserie et de pain au lait. Une touche de curcuma précède des notes d'ananas, d'abricot et de mangue qui se révèlent à l'agitation du verre. Si la sensualité des Charmes est bien là, avec ses nuances de cire, de miel et de fruits exotiques, elle s'accompagne d'une sensation de fraîcheur, de vivacité, typique du millésime. On se régale d'évocations de sorbets à la poire, au citron, au pamplemousse ou à la lavande.

Dans la même veine, la bouche devrait vous surprendre par son fabuleux dynamisme : dès l'entame, on est porté par l'énergie acidulée de l'orange, du fruit de la passion, du citron jaune et du kiwi, en parfait contrepoint des saveurs plus suaves de pêche jaune. Ici aussi, le milieu de bouche s'anime

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une myriade d'épices, autour de la graine de coriandre, du poivre vert, du clou de girofle, de la baie de genièvre ou encore de la cardamome. Nos papilles sont électrisées !

La fin de bouche voit l'arrivée triomphale d'un élan empyreumatique aux accents de poivre Sichuan et de piment d'Espelette. L'allonge est impressionnante, tout comme la vibration interne de la finale et sa droiture. Dans un style bien différent de son prédécesseur, ce Meursault-Charmes 2021 affiche une insolente réussite. Tout est en place pour que se produise, après 6 ou 7 ans de cave, un véritable feu d'artifice.

Escalope de saumon à l'oseille à la façon des Troisgros, bar aux asperges et caviar de Christian Le Squer, turbot aux champignons sauvages... préparez de grands plats pour ce Charmes de très haut vol. Grand vin.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel et raffiné : amande et miel d'acacia, poire bien mûre, beurre frais, viennoiserie et pain au lait. Une touche de curcuma, puis l'ananas, l'abricot et la mangue, cire, sorbet aux fruits blancs, citron et pamplemousse, lavande

Bouche : Dynamique, portée par l'énergie acidulée de l'orange, du fruit de la passion, du citron jaune et du kiwi, en parfait contrepoint des saveurs suaves de pêche jaune. Très épicée : graine de coriandre, poivre vert, clou de girofle, baie de genièvre

Accords mets-vins : Pour une gastronomie de haut vol : Escalope de saumon à l'oseille à la façon des Troisgros, bar aux asperges et caviar de Christian Le Squer, turbot aux champignons sauvages



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique