

Domaine Matrot - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2021 - blanc



Nous sommes très heureux de vous proposer pour la première fois cette rareté dans la collection signée Adèle et Elsa Matrot, un Grand Cru Corton-Charlemagne intense et expressif, sévère et dense, à la persistance déjà impressionnante qui nous dit beaucoup sur son potentiel d'évolution.

Cette cuvée produite en toute petite quantité est issue d'une sélection de raisins sur les communes d'Aloxe-Corton et de Pernand-Vergelesses. Fidèle à une approche initiée par leur père Thierry, les sœurs Matrot n'utilisent, pour la vinification et l'élevage, que des fûts de plusieurs vins. S'il est important que le jus « respire », rien ne doit cependant venir travestir l'essence du fruit et l'expression identitaire du terroir. Surtout pas des arômes exogènes liés à une prise de bois trop prononcée...

Si sa jeunesse le rend encore un peu austère, réservé même, ce magnifique Corton-Charlemagne nous raconte déjà, après une bonne aération dans le verre, la noblesse de ses origines. Le nez, raffiné et complexe, entremêle des notes de chèvrefeuille et de miel d'acacia, de violette et de verveine, de cire fraîche et de beurre froid. La sensation de fraîcheur qui s'en dégage est parfaitement soulignée par une touche de zeste de citron vert et une note herbacée aux parfums anisés rappelant le cerfeuil. Progressivement, le fruit se déploie autour d'une poire pochée aux épices, entre baie de genièvre et noix de muscade, de la pêche blanche et du noyau d'abricot.

La bouche offre d'emblée une belle densité séveuse, qui s'équilibre à merveille avec la tension acidulée des agrumes, autour du citron et du pamplemousse. On perçoit également quelques exquis notes d'amande ou de noisette grillée : elles précèdent un cœur fruité enveloppant, mais tonique, déployant ses saveurs de pêche de vigne et de poire. La finale impressionne déjà par sa persistance phénoménale qui témoigne d'une profondeur hors-norme pour un vin pourtant si jeune. Animée de son empreinte saline, elle nous fait saliver de longues secondes autour de saveurs citronnées et d'amers élégants évoquant les noyaux de fruits.

Des quenelles de brochet aux écrevisses ou encore un brillat-savarin aux truffes raviront les chanceux ! Si vous l'attendez dix ans, vous devriez vous pâmer de plaisir en l'associant à des ravioles de homard ou de langoustine, ou un turbot rôti sur une réduction de vin jaune, accompagné de morilles farcies au ris de veau. Un pur moment d'extase en perspective...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et raffiné :
chèvre-feuille et miel d'acacia, violette
et verveine, cire fraîche et beurre froid,
zeste de citron vert, cerfeuil et
estragon, poire pochée aux épices,
entre baie de genièvre et noix de
muscade, pêche blanche, noyau
d'abricot

Bouche : Une belle densité séveuse,
qui s'équilibre à merveille avec la
tension acidulée des agrumes, autour
du citron et du pamplemousse. Cœur
fruité dense et enveloppant en milieu
de bouche. Persistance phénoménale
sur une empreinte saline

Accords mets-vins : Des quenelles
de brochet aux écrevisses, un brillat-
savarin aux truffes ! Dans dix ans, des
ravioles de homard ou de langoustine,
ou un turbot rôti sur une réduction de
vin jaune, morilles farcies au ris de
veau



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2045

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique