

Domaine Matrot - Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2021 - rouge



Elsa et Adèle, font partie des très rares vigneronns qui font vivre cette très ancienne tradition de la Côte de Beaune de cultiver le pinot noir sur les hauteurs du finage de Meursault, du côté du Hameau de Blagny. Ici, chardonnay (les vins prennent alors le nom de Meursault-Blagny) et pinot noir se côtoient encore sur la même parcelle.

Cet excellent Blagny La Pièce Sous le Bois, issu de vignes d'une quarantaine d'années, est incontestablement le porte-étendard de l'élégance suprême et de l'intensité que le pinot noir peut atteindre sur ces terroirs d'altitude, minces et caillouteux, où le calcaire est partout. Ici, la vendange est totalement égrappée. Les raisins restent en cuves à froid pendant 3 à 6 jours, avant de démarrer la fermentation, toujours en cuve, pendant une quinzaine de jours en moyenne. Les opérations de remontage et de pigeage sont réalisées quotidiennement (au maximum deux fois par jour) pendant cette période. Le vin est ensuite élevé 15 mois en fûts, avec à peine 20% de bois neuf, puis soutiré. Il retourne enfin 3 mois en cuve, pour finir de s'harmoniser. Un vin de garde.

Une longue suite de notes égrenant les petits fruits rouges, quelques baies noires sauvages et une brassée de fleurs des champs constituent une première et intense trame olfactive. C'est tout à la fois dense et léger. La fraise des bois, la groseille et la crème de cassis semblent en effet constituer le cœur vif de la palette aromatique. Après une nouvelle agitation, d'infimes effluves de poivre, de curry et de réglisse se mêlent à quelques embruns salins.

La texture du jus est fascinante d'élégance. On croque la chair fine d'une cerise, d'une prune délicatement acidulée. On pense à un brocart chamarré réunissant en une belle composition des fleurs légèrement capiteuses, des fraises et des cerises. On rencontre encore un fond d'humus, de terre fraîchement retournée, et en surplomb, une once subtile de poivre noir et de bâton de réglisse. Les élevages précis révèlent en finale une trame calcaire imprégnée de notes maritimes aux accents salins. Un vin fringant et précis dans un gant de velours.

Ce magnifique seigneur de Blagny accompagnera parfaitement des paupiettes de volaille farcies aux champignons et foie gras ou une escalope de veau à la Milanaise. Dans quelques années, on optera aisément pour une Côte de veau épaisse au confit d'oignons nouveaux et chutney de cerise.

Domaine Matrot - Blagny 1er Cru La Pièce sous le Bois - 2021 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis intense

Nez : intense et élégant : petits fruits rouges, baies noires sauvages, brassée de fleurs des champs, fraise des bois, groseille, crème de cassis, poivre, curry, réglisse, quelques embruns salins.

Bouche : texture élégante, chair fine d'une cerise, d'une prune délicatement acidulée, fleurs légèrement capiteuses, fraises, humus, terre fraîchement retournée, poivre noir, bâton de réglisse. Finale aux accents salins.

Accords mets-vins : des paupiettes de volaille farcies aux champignons et foie gras ou une escalope de veau à la Milanaise. Dans quelques années, on optera aisément pour une Côte de veau épaisse au confit d'oignons nouveaux et chutney de cerise.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2026 et 2038 au moins

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Longue aération en bouteille (3 heures minimum).



Caractéristiques techniques

Appellation : Blagny 1er Cru

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques