

Domaine Matrot - Volnay-Santenots 1er Cru - 2021 - rouge



Fidèles à l'histoire familiale où le pinot noir occupe une place pratiquement aussi importante que les chardonnay (malgré la prééminence de ce-dernier dans l'immense majorité des domaines murisaltiens), Adèle et Elsa Matrot nous gratifient de rouges juteux et élégants, soyeux, équilibrés et surtout, imprégnés par les sols et les terroirs qui les ont vu naître. La preuve par le vin avec ce magnifique Volnay-Santenots 1er Cru, svelte et racé, fleurant bon le coulis de fruits rouges et noirs, les fleurs voluptueuses et les épices fringantes.

Les sœurs Matrot exploitent des vignes d'une quarantaine d'années, situées tout au Nord du finage de Meursault, sur l'excellent terroir des Santenots du Milieu, à la limite des Caillerets de Volnay. Elles s'appuient sur un substrat brun limoneux, posé sur un socle de roches calcaires fissurées. Les vignes sont cultivées avec le plus grand soin, en respectant les principes biologiques. Soucieuses de préserver l'intégrité aromatique du fruit, sans surjouer l'extraction, Adèle et Elsa sont adeptes, comme leur père Thierry avant elles, d'une période de cuvaison à froid, pendant 3 à 6 jours, avant de laisser progressivement grimper la température et de prolonger la macération pendant deux semaines environ.

Elevé en fûts pendant une quinzaine de mois avec très peu de bois neuf (moins de 20%), ce Volnay-Santenots affiche aujourd'hui un profil à la fois raffiné et tonique, déployant progressivement son fruit généreux. Les deux ans passés dans nos caves lui ont fait le plus grand bien !

Toute l'élégance et la délicatesse florale du millésime s'expriment dans le nez. Les senteurs de pivoine, de violette, de pétale de rose, d'iris, de mûrier ronce et de bruyère embaument le verre. Elles font souffler une brise fraîche qui vient se fondre dans le charme sensuel de la cerise griotte, de la fraise écrasée, du coulis de framboise, de la gelée de cassis, de la mûre et de la myrtille sauvages. C'est frais et distingué, précis et gracieux. A l'aération, des notes plus épicées évoquant le poivre noir de Madagascar, la cannelle et le clou de girofle se révèlent, et rajoutent une touche sauvage à l'ensemble. Un trait délicatement mentholé, de fougère et de thé vert ainsi qu'une douce note fumée finissent de donner beaucoup d'allure et de profondeur à ce vin d'une pureté et d'un raffinement saisissant. Quelle grâce !

La délicatesse du toucher de bouche impressionne dès la première gorgée. La fraîcheur scintillante et l'éclat acidulé du jus désaltèrent comme un coulis de fruits purs et gourmands où la cerise griotte

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

croquante, le cassis, la fraise et la framboise jouent à cache-cache avec la prune d'Ente, la mûre sauvage et la confiture de myrtille. La texture dense et soyeuse du vin porte une matière séveuse et élancée, aux tannins d'une infinie douceur. L'empreinte minérale aux accents calcaires fumés signe le terroir, en donnant une allonge fuselée. Des notes balsamiques sur le bois de santal et la ronce rajoutent densité et profondeur au jus, et mobilisent un milieu de bouche épicé suggérant le poivre noir, la réglisse, le clou de girofle et la cannelle. C'est un vin d'un grand raffinement, velouté et complexe, tonifié par des arômes de zestes d'oranges confites qui propulsent une finale racée, d'une élégance folle. Splendide !

Ce vin d'une très grande finesse révélera tout son potentiel avec le temps, et trouvera toute sa place sur une volaille de Bresse rôtie, une pièce de bœuf grillé sur des sarments, un bœuf bourguignon, un filet mignon de veau au poivre et champignons, ou des paupiettes de veau.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Volnay-Santenots 1er Cru - 2021 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflet violette

Nez : élégant, gourmand : pivoine, violette, rose, iris, mûrier ronce, bruyère, cerise griotte, fraise, framboise, cassis, mûre, myrtille, poivre noir de Madagascar, cannelle, clou de girofle, fougère, thé vert, note fumée.

Bouche : fraîche et acidulée, toucher délicat, coulis de fruits rouges, texture dense et soyeuse, matière séveuse et élancée, tannins doux, accents calcaires fumés, notes balsamiques, bois de santal, notes épicées. Finale racée, sur des zestes d'agrumes.

Accords mets-vins : sur une volaille de Bresse rôtie, une pièce de bœuf grillé sur des sarments, un bœuf bourguignon, un filet mignon de veau au poivre et champignons, ou des paupiettes de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2041

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Volnay-Santenots 1er cru

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques