

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Matrot - Meursault - 2022 - blanc



Fidèle à la ligne « maison », quand bien même la mode va plutôt aujourd'hui vers le développement à tout-va de cuvées parcellaires (dont l'identité propre et l'intérêt spécifique ne sont pas toujours très perceptibles...), Adèle et Elsa Matrot choisissent d'assembler dans leur « Village » pas moins de 12 parcelles, pour incarner cette ode vibrante à la diversité nuancée du finage de Meursault.

Parmi elles, on trouve certains des climats les plus réputés de l'appellation : on pense bien sûr au Limozin ou aux Chevalières, dont les qualités frisent clairement le niveau d'un premier cru, ou encore des terroirs plus en altitude, comme Vireuil, apportant fraîcheur et tension. Ou d'autres, plus bas dans le village, comme Les Pelles et Sous la Velle, dont les sols plus profonds et riches en argiles amènent une belle densité de texture.

Les vignes ont plus de 40 ans d'âge moyen. Elles sont ancrées en profondeur dans ces sols et sous-sols variés. Ce Meursault est élaboré avec le même soin et la même rigueur que tous les premiers crus : tri rigoureux lorsque le millésime l'exige (l'état sanitaire exceptionnel des raisins en 2022 a largement facilité l'opération), lente fermentation sur levures indigènes, et bien sûr un élevage sur lies sans fût neuf pendant une quinzaine de mois, avant de repasser quelques temps en cuve.

Ce millésime 2022 rayonne par son magistral équilibre entre sensualité et raffinement, douceur et énergie. Le nez, d'abord tendre et caressant, s'ouvre sur des parfums de poire Passe-Crassane ou Comice, de pêche blanche et de pêche de vigne, de subtiles notes florales, entre le tilleul, la fleur de vigne, la violette, les fleurs du verger et de l'amandier. Progressivement, des effluves frais et stimulants d'agrumes ajoutent à la belle sophistication du bouquet : on pense aux citrons jaunes et verts, à un soupçon de mandarine et de pamplemousse. Quelques nuances de réglisse, de bergamote, de cerfeuil et d'aiguille de pin renforcent la sensation de fraîcheur et d'énergie qui s'élève maintenant du verre.

La bouche est en cohérence parfaite avec le nez. La matière pulpeuse et plutôt longiligne offre un beau volume de fruits, autour des fruits blancs finement acidulés (on pense maintenant aux pommes Reinette et Granny), de l'orange et de la mandarine. Autant de fruits qui s'animent sous l'influence d'un puissant courant épicé, qui semble monter des sous-sols rocheux, pour mieux exciter nos papilles. Poivre blanc et vert, piment d'Espelette, cardamome, mais aussi d'intenses notes de bâton de réglisse agissent comme de formidables exhausteurs du goût du fruit. Plus on avance vers la finale, plus la matière se tend et s'allonge, dynamisée par des notes rafraîchissantes d'herbes fines, de citronnelle et de jeunes pousses de coriandre. La finale, tendue, intense et droite vibre d'une belle

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

empreinte pierreuse. Elle nous fait saliver de longues secondes.

Clairement taillé pour la table, ce Meursault déjà parfaitement en place pourra s'apprécier jeune sur des langoustines ou des noix de Saint-Jacques juste snackées, éventuellement accompagnées d'une émulsion au safran. Plus tard, il vous régalerait avec une sole à la Dugléré, un turbot sauce Hollandaise. Plus tard encore, dans 7 ou 8 ans, vous pourriez aller sur une volaille de Bresse pochée et sa sauce suprême.

Un délice.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : tendre, sophistiqué et énergique : poire Passe-Crassane ou Comice, pêche blanche et de vigne, tilleul, fleur de vigne, violette, fleurs du verger, amandier, citrons jaunes et verts, mandarine, pamplemousse, réglisse, bergamote, cerfeuil, aiguille de pin.

Bouche : matière pulpeuse et longiligne, beau volume de fruits blancs finement acidulés animés d'un puissant courant épicé (poivres, piment, cardamome, réglisse). Notes rafraîchissantes (herbes fines, citronnelle, coriandre). Finale pierreuse tendue et intense.

Accords mets-vins : jeune, des langoustines ou des noix de Saint-Jacques juste snackées, éventuellement accompagnées d'une émulsion au safran. Plus tard, une sole à la Dugléré, un turbot sauce Hollandaise. Dans 7 ou 8 ans, une volaille de Bresse pochée et sa sauce suprême.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2037

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique