

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2022 - 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 terroir de 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 de beurre frais, de fruits secs, de fruits blancs pochés, voire caramélisés, 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 et longiligne que gras et large. 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 d'intensité minérale.

Disons-le tout net : en 2022, ce Meursault-Charmes a rarement aussi bien porté son nom. Du charme, il en a à revendre ! Dès le premier nez, c'est une puissante onde de sensualité qui fait chavirer nos sens.

On se délecte des parfums suaves et caressants d'une poire pochée aux épices douces, d'une pomme d'Amour, d'une pêche confite, saupoudrée d'un peu de cannelle, de notes de poudre d'amande et de noisette légèrement torréfiée. On se régale de fragrances de liqueur d'orange ou de mandarine, de suc de violette et d'huile de bergamote. On pense aussi à un beurre manié et une pâte brisée. Une composante complexe apparaît par la suite, associant évocations maritimes et empyreumatisme : c'est un peu comme si l'on avait fait flamber ou griller des carapaces de crustacés ou des coquillages. Au fil de l'aération, le bouquet gagne en fraîcheur, en légèreté : la citronnelle et le cerfeuil virevoltent maintenant au-dessus du verre.

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire : on aime la texture ample mais souple, gorgée d'un fruit à la fois charnu et juteux. Jamais opulent, ce Charmes regorge de saveurs de pomme compotée, de prune jaune, de confiture d'abricot, de gelée de coing, de pulpe d'orange relevées d'intenses notes épicées. Déclinaison de poivres, clou de girofle, cardamome, baie de genièvre et même piment frais entament une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

farandole endiablée. La finale, intense et presque tannique, s'allonge sur une trame saline élégante. On balance sans cesse entre épaisseur et finesse, densité et légèreté : c'est une belle leçon d'équilibre.

Ne nous mentons pas : il va être difficile de conserver des bouteilles de ce prodigieux Charmes en cave, tant celui-ci nous fait d'ores et déjà chavirer. Pourtant, vous seriez inspiré de ne pas céder (complètement !) à la tentation car le vin possède tout ce qu'il faut pour briller dans 10 ans.

L'esprit de ce Charmes nous emmènera tout naturellement vers les viandes blanches : ris de veau rôtis, contisés à la truffe et servis avec un jus de viande, vol-au-vent, quasi de veau cuit au sautoir, accompagné d'une fricassée de girolles ou d'un risotto aux mousserons et citron de Sicile, volaille de Bresse à la crème et aux cèpes. Les amateurs de poissons se régaleront tout autant avec un turbot à la sauce Hollandaise, accompagné d'une purée façon Robuchon.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Charmes 1er Cru - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : sensuel, raffiné : poire pochée épicée, pomme d'Amour, pêche confite, cannelle, poudre d'amande et de noisette torréfiée, liqueur d'orange ou de mandarine, suc de violette, huile de bergamote, beurre manié, pâte brisée, coquillages grillés, citronnelle.

Bouche : texture ample et souple, gorgée d'un fruit charnu et juteux (pomme compotée, prune jaune, confiture d'abricot, gelée de coing, pulpe d'orange) relevées d'intenses notes épicées. Longue finale intense et presque tannique, saline.

Accords mets-vins : ris de veau rôtis, contisés à la truffe et un jus de viande, vol-au-vent, quasi de veau et fricassée de girolles, risotto aux mousserons et citron de Sicile, volaille de Bresse à la crème et aux cèpes, turbot à la sauce Hollandaise, purée façon Robuchon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2042

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique