

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



Doit-on encore présenter le climat des Perrières tant celui-ci domine, pour la plupart des amateurs de grands blancs, la hiérarchie des vins de Meursault : le plus « Grand Cru » des premiers crus doit son aura à cette combinaison unique de puissance fuselée, d'énergie presque tellurique d'une part, et de l'extrême raffinement de sa texture et de sa palette aromatique, balançant entre grâce forale, minéralité pierreuse, épicée et sensualité fruitée.

Le Domaine Matrot a la chance de posséder ici des vieilles vignes d'une soixantaine d'années, plantées par Pierre Matrot, le grand-père d'Adèle et Elsa, juste à côté du fameux Clos des Perrières : profitant à plein de ce terroir exceptionnel au sol caillouteux de marnes et calcaires altérés, elles en expriment aujourd'hui la quintessence.

Loin de sembler impressionnées par la complexité et la puissance de ce cru d'exception, les sœurs Matrot nous livrent un Perrières particulièrement raffiné et intense, un vin d'une folle distinction cette année, habité par une extraordinaire sensation de pureté et de lumière intérieure. Ici, aucun effet de manche mais du terroir et du fruit, tout le terroir et le fruit, rien que le terroir et le fruit. On chavire devant sa classe naturelle, sa verticalité et sa vibration de bouche qui signent les plus grands Perrières.

Le premier nez se dévoile dans un registre d'une finesse éblouissante, évoquant la renaissance de la nature sous la lumière et la fraîcheur d'une matinée de printemps. On pense à de jeunes pousses d'herbes tendres, mouillées de rosée matinale, on pense aux primevères et aux jonquilles, aux fleurs du verger délicates. Le potager resplendit, entre petits pois bien frais, jeunes haricots verts et sucres. La menthe fraîche n'est pas loin, le cerfeuil non plus avec sa touche plus anisée. Quelques éclats scintillants de roche semblent planer au-dessus du verre, s'accrochant à un fruit tout aussi lumineux, autour de la pêche blanche, du brugnion et de la poire. Les épices sont subtiles, évoquant poivre blanc et curcuma. Tout comme la composante lactée, elle aussi d'une grande fraîcheur : on pense à une crème fouettée glacée, un sorbet au yaourt, subtilement vanillé. La délicatesse est décidément partout.

La bouche, parfaitement cohérente, révèle une intensité et une puissance contenue pleines de promesses. Fruits et épices se montrent beaucoup plus expressifs, excitants nos papilles avec une redoutable efficacité. Les saveurs de coulis de poire, de pêche de vigne, d'écorce d'orange et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

prune Reine-Claude sont relevées de notes de poivre Sichuan, de clou de girofle, de piment d'Espelette, de gingembre ou de réglisse. C'est extraordinairement sapide et stimulant. La précision, la puissance et la persistance de la finale sont exceptionnelles et annoncent des lendemains qui chantent.

Déjà très grand, ce Perrières sera monumental dans 10 ans. Il magnifiera alors homard flambé, barbue ou Saint-Pierre rôtis, bar de ligne au beurre blanc citronné, turbot aux morilles et vin jaune...

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, cristalline, reflet vert

Nez : délicat, frais : herbes tendres, primevères, jonquilles, fleurs du verger, petits pois frais, jeunes haricots verts, sucrines, menthe fraîche, cerfeuil, éclats de roche, pêche blanche, brugnon, poire, poivre blanc, curcuma, crème fouettée glacé, sorbet

Bouche : intense, puissance contenue, fruits et épices beaucoup plus expressifs, excitants (coulis de poire, pêche de vigne, écorce d'orange, prune Reine-Claude, poivre Sichuan, clou de girofle, piment d'Espelette, ...). Finale précise, intense et persistante.

Accords mets-vins : homard flambé, barbue ou Saint-Pierre rôti, bar de ligne au beurre blanc citronné, turbot aux morilles et vin jaune...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2045

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique