

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2022 - blanc



Le 1er Cru Les Chalumeaux n'est peut-être pas aussi célèbre que ses voisins Champ-Canet, ou, plus bas sur le coteau, Les Combettes, mais force est de constater qu'il n'a pas grand-chose à leur envier sur le plan de la finesse, de l'élégance aérienne et de la subtile minéralité des vins qui en sont issus.

Ici, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un terroir marno-calcaire exceptionnel, peu profond, fait de ces fameuses rendzines, qui donnent au vin son incroyable grâce florale et son intensité minérale. La position assez élevée sur le coteau, juste en dessous du hameau de Blagny, permet aussi de conserver une belle fraîcheur, sans pour autant manquer de cette densité charnue et cette profondeur propre aux grands Bourgognes.

Après un élevage sur lies de 18 mois sans bois neuf, ce splendide Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux sublime ses origines comme rarement : il se déploie avec la grâce et l'énergie d'un danseur étoile foulant les plus grandes scènes de ballet, enchaînant jetés, fouettés et pirouettes avec ce mélange unique de force et de légèreté. En 2022, les sœurs Matrot signent peut-être le meilleur millésime que l'on ait goûté de ce cru, un modèle absolu de raffinement et d'équilibre.

Le nez s'ouvre sur des notes à la fois délicates et voluptueuses de fleurs jaunes, autour du mimosa, de miellat et de cire. Le bouquet, aérien et suave, se complexifie, convoquant maintenant le fenouil frais et la badiane dans une ronde majestueuse. On reste longtemps sur de belles notes de figue sèche et de cannelle. Elles rejoignent et épousent les volutes naissantes d'un fruit cueilli à parfaite maturité. La pêche blanche, la poire Nashi, le coing densifient le jus, accompagnés d'une note de citron yuzu à la relance. A l'aération prolongée, la palette florale continue de s'élargir, déployant maintenant des parfums de violette et quelques touches mentholées grisantes. L'infinie délicatesse de l'élevage, apportant de suaves parfums de frangipane, ne masque en rien la gourmandise du fruit et habille magnifiquement le vin.

Dès l'entame, la matière se révèle séveuse. Le jus dense, gorgé de saveurs de fruits blancs, est soutenu par des amers délicats qui stimulent les papilles. Le pamplemousse, la marmelade d'orange et la sève de pin s'installent en milieu de bouche. La matière s'anime et le vin, toujours précis et cristallin, se gonfle maintenant de fruits estivaux. L'abricot et la pêche accrochent langoureusement les sens. Le piment d'Espelette et le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

paprika viennent pigmenter la finale. Les équilibres sont en tout point parfaits.

Ce Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux sublimera une sole meunière, des quenelles de brochet aux écrevisses ou encore, après quelques années de cave, un duo homard et volaille de Bresse cuits en cocotte luttée et nappé d'une sauce crémeuse.

Un vin taillé pour de grandes tables de fêtes !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : suave, frais et aérien : mimosa, miellat, cire, fenouil frais, badiane, figue sèche, cannelle, pêche blanche, poire Nashi, coing, citron yuzu, violette, touches mentholées, jasmin.

Bouche : matière séveuse, dense, gorgée de saveurs de fruits blancs, amers délicats stimulants (pamplemousse, marmelade d'orange, sève de pin) en milieu de bouche. Fruits estivaux (abricot, pêche). Finale sur le piment d'Espelette et le paprika.

Accords mets-vins : une sole meunière, des quenelles de brochet aux écrevisses ou encore, après quelques années de cave, un duo homard et volaille de Bresse cuits en cocotte luttée et nappés d'une sauce crémeuse.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique