

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



La climatologie, chaude et ensoleillée, des derniers millésimes fait de ce Premier Cru d'altitude un must absolu chez les grands vignerons murisaltiens. Ce Meursault-Blagny jouit d'un remarquable potentiel de séduction : doté cette année d'un charme floral irrésistible, nimbé d'une subtile minéralité évoquant de lumineux éclats de roche, il possède une densité de texture, une profondeur et une vibration minérale, tellurique, qui le font rivaliser avec les meilleurs des Perrières de Meursault ou du Cailleret à Puligny-Montrachet. Excusez du peu...

Le Hameau de Blagny, qui domine les villages de Meursault et de Puligny-Montrachet, est un des berceaux de la famille Matrot. Ce superbe belvédère est entouré de vignes, déjà exploitées au 12ème siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, le vignoble occupe une position d'altitude, jusqu'à près de 400 mètres, et s'immisce dans un sol mince de marnes recouvertes d'éboulis calcaires, très caillouteux. N'oublions pas, en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins. Il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisien...

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées d'une quarantaine d'années, occupant un coteau pentu. Moins connu que d'autres premiers crus de Meursault, Perrières et Charmes en tête, le Meursault-Blagny possède pourtant une personnalité à nulle autre pareille. L'altitude et la nature du sol lui donnent une verticalité, une tension et une vibration minérale fascinante. Si l'on ajoute à cela des conditions climatiques chaudes et ensoleillées, et des rendements maîtrisés avec des raisins bien concentrés, alors on touche au sublime.

Ce millésime 2022 possède un potentiel de séduction fascinant. Il s'ouvre sur un registre à la fois frais et lumineux, porteur d'un éclat qui irradie. On se régale des parfums plus vrais que nature d'une poire juste cueillie, d'une pomme Granny, des raisins frais. Des nuances chlorophylliennes et anisées, rappelant la livèche, le jus d'un concombre ou le cerfeuil soulignent parfaitement la sensation de fraîcheur qui s'élève du verre. On croit même reconnaître une lointaine touche de lavande, avant de croiser des agrumes resplendissants, autour du citron de Menton, du pamplemousse rose et de la clémentine. L'ensemble fonctionne comme une véritable fontaine de jouvence, une fontaine magique posée sur une dalle de marbre à la blancheur immaculée, d'où coule une eau de source cristalline.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On retrouve cette sensation de pureté dans une bouche fuselée, pleine d'allant et d'énergie. Les fruits blancs juteux, pommes et poires en tête, sont relevés de nombreuses épices, incontestables marqueurs du millésime, autour de poivres blancs et noirs, de racines de gingembre ou du wasabi. Le milieu de bouche, particulièrement tonique et stimulant, regorge de saveurs de segments d'agrumes frais, entre orange et pomelo, de fruit de la passion et même de grenade ou de carambole.

L'élan, le souffle de la finale sont proprement fascinants. Sculptée dans la roche calcaire, elle dessine des contours d'une finesse exceptionnelle, elle vibre d'une pulsation tellurique et excite, par son souffle acidulé, tous nos récepteurs. Sa longueur XXL ne donne qu'une envie : reprendre une nouvelle gorgée avant que la sensation extatique que le vin procure ne nous quitte !

Ce Meursault-Blagny brillera, dans 5 ans, sur des ravioles de langoustines dans une nage à la citronnelle, un homard rôti à l'estragon ou un Saint-Pierre « retour des Indes », inspiré de la célèbre recette d'Olivier Roellinger.

Splendide.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineux

Nez : frais, lumineux : poire, pomme
Granny, raisins frais, livèche, jus de
concombre, cerfeuil, lavande, citron de
Menton, pamplemousse rose,
clémentine, eau de source cristalline.

Bouche : fuselée, énergique, fruits
blancs juteux relevés d'épices
(poivres, gingembre, wasabi), milieu
de bouche tonique et stimulant
(agrumes, fruit de la passion, grenade,
carambole). Longue finale vibrante,
calcaire et acidulée.

Accords mets-vins : dans 5 ans, sur
des ravioles de langoustines dans une
nage à la citronnelle, un homard rôti à
l'estragon ou un Saint-Pierre « retour
des Indes », inspiré de la célèbre
recette d'Olivier Roellinger.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique