

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Matrot - Maranges Vieilles Vignes - 2022 - rouge



Déjà passées expertes dans la vinification toute en subtilité du chardonnay mais aussi du pinot noir murisaltien (leur célèbre Blagny fait l'admiration de nombreux amateurs), Adèle et Elsa Matrot décident de se confronter plus avant aux mystères du pinot noir sur d'autres terroirs de la Côte de Beaune.

Au milieu des années 2010, la famille jette ainsi son dévolu sur une grande parcelle de vieilles vignes de pinot, située à l'extrémité méridionale de la Côte de Beaune, à Dezize-les-Maranges.

Les ceps d'une cinquantaine d'années en moyenne occupent des pentes assez raides et bien drainantes, orientées au Sud-Est, qui offrent les conditions idéales d'une maturation régulière du pinot, avec de bonnes concentrations. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2022 à l'intensité aromatique et à la densité de texture absolument remarquables. En outre, les sols calcaires sont assez riches en marnes, donnant au vin un supplément de texture et de profondeur de bouche.

Après un égrappage total et une macération pré-fermentaire à froid, pendant quelques jours, la cuvaison continue pendant deux semaines en moyenne, avec un pigeage-remontage quotidien mais pas trop appuyé. Le vin est ensuite élevé 15 mois en fûts : fidèles à l'approche du Domaine, Adèle et Elsa recourent très peu au bois neuf, 10% à peine sur ce Maranges.

Ce pinot noir vous transporte tout d'abord au cœur d'un sous-bois automnal et mousseux. Une étonnante pointe de tapenade, aux accents sudistes, précède l'arrivée de notes suggérant les petites baies acidulées de sureau, le coulis de fraise et la framboise. De l'automne, nous sommes clairement passés au printemps, puis à l'été, en quelques instants seulement. Une touche empyreumatique et quelques nuances cacaotées précèdent des parfums de bâton de réglisse ainsi qu'une touche chatoyante de violette et de rose poudrée.

La bouche séduit tout d'abord par sa dimension lactée, quasiment beurrée. Le vin prend ensuite les atours d'un nectar acidulé et vif autour de nuances de fruits rouges et noirs. Le cassis, la griotte et la framboise s'installent en milieu de bouche. Le jus est nervuré et la trame très étirée. L'ensemble s'avère résolument séveux, et reste finement marqué par le poivre et les épices douces. Des notes subtilement toastées et fumées marquent une finale nette, croquante et saline, qui remportera tous les

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

suffrages.

Après 3 ou 5 ans de cave a minima, on accordera ce Maranges Vieilles Vignes à un lapin à la moutarde au cassis ou un magret de canard aux fruits rouges.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Maranges Vieilles Vignes - 2022 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis intense

Nez : sensuel, profond : sous-bois automnal et mousseux, tapenade, petites baies acidulées de sureau, coulis de fraise, framboise, touche empyreumatique, nuances cacaotées, bâton de réglisse, violette, rose poudrée.

Bouche : dimension lactée, beurrée, fruits rouges et noirs (cassis, griotte, framboise), jus nervuré, trame très étirée, ensemble résolument séveux, poivre et épices douces, notes subtilement toastées et fumées. Finale nette, croquante et saline

Accords mets-vins : Après 3 ou 5 ans de cave a minima, on l'accordera à un lapin à la moutarde au cassis ou un magret de canard aux fruits rouges.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Maranges

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques