

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Matrot - Monthélie - 2022 - rouge



Par son expérience incomparable, à la fois chez lui, dans son petit domaine de Meursault, mais aussi chez les Comtes Lafon puis au côté d'Anne-Claude Leflaive, par la sincérité de son approche, par sa connaissance intime de chaque terroir, par ses convictions bio-dynamiques, plutôt avant-gardistes à l'époque, Pierre Morey est une référence absolue à Meursault et continue d'inspirer de nombreux vignerons. Profondément ancré dans la tradition locale, Pierre Morey n'a jamais cédé aux sirènes du « tout blanc » si en vogue à Meursault et ailleurs sur la côte de Beaune : il a toujours pris soin de ne jamais abandonner le pinot noir, persuadé, à juste titre, que certains terroirs lui conviennent à merveille !

C'est aujourd'hui sa fille, Anne, qui nous régale avec des rouges souples, vivants et particulièrement charmeurs comme ce magnifique Monthélie 2022. Comme l'écrit le célèbre critique Neal Martin : « Ce vin confirme le talent considérable d'Anne Morey pour vinifier des rouges ! » Caché derrière Meursault, en allant vers Auxey-Duresses, ce tout petit village abrite d'excellents terroirs, très diversifiés. Bien sûr, sa notoriété pût certainement de la proximité d'une des appellations les plus célèbres au Monde, mais les amateurs savent que l'on trouve ici quelques pépites, des bijoux de finesse, surtout lorsqu'ils sont travaillés par les Morey, père et fille !

Ils y exploitent plusieurs petites parcelles disséminées sur 5 lieux-dits, tout autour du village (Les Gamets, La Goulotte, Les Sous-Courts, Les Crays et Les Longères). Les vieilles vignes, majoritairement plantées au début des années 1960, occupent des sols variés : certains sont riches en argiles rouges, d'autres plus minces et crayeux, d'autres enfin, très caillouteux. C'est bien cette diversité parfaitement maîtrisée qui donne à ce Monthélie sa complexité, son équilibre et son charme fou.

Le bouquet frais vous aspire littéralement au cœur d'un fruit rouge. On pense à la cerise griotte et à la framboise. Ces fruits se révèlent sensuels et parfaitement mûrs. Un voile délicat de notes plus terriennes évoque les sous-bois, la terre humide et l'herbe sèche. On admire la belle naturalité de ces effluves. Viennent ensuite de délicats parfums floraux rappelant les pétales de rose ou encore la pivoine. Envoûtant.

L'entame est nerveuse, laissant se déployer rapidement des notes de gelée de myrtille, de mûre sauvage. On aime la jolie rondeur soyeuse d'un jus qui s'avère également énergique autour, cette fois-ci, de notes rappelant la groseille et le cassis frais. Le milieu de bouche révèle la dimension crémeuse du jus - on pense à la panacotta - que des tannins fins et poudreux encadrent pour le relancer et l'allonger. En rétro-

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

olfaction, on perçoit nettement le fruit rouge confituré. C'est gourmand à souhait.

A table on pensera à l'associer à une terrine de joue de bœuf et d'ici quelques années il sera parfait sur une poêlée de girolles ou encore un époisses parfaitement affiné !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Monthélie - 2022 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rouge rubis intense

Nez : gourmand et envoûtant : cerise griotte, framboise, sous-bois, terre humide et l'herbe sèche, délicats parfums floraux rappelant les pétales de rose ou encore la pivoine.

Bouche : Entame nerveuse, notes de gelée de myrtille, de mûre sauvage. Jolie rondeur soyeuse du jus qui est aussi énergique (groseille, cassis frais), dimension crémeuse (panacotta), tannins fins et poudreux, fruit rouge confituré.

Accords mets-vins : Après 2 à 3 années de cave, sur un coquelet ou des cailles farcies, accompagnés de petits pois frais, des paupiettes de veau aux champignons ou un foie de veau à l'Anglaise. Sur une poêlée de girolles ou encore un épaisses parfaitement affiné



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Monthélie

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques