

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2023 - blanc



Traditionnellement, les sœurs Adèle et Elsa Matrot assemblent les raisins de plusieurs parcelles situées sur la partie basse du finage de Meursault, à proximité des climats classés en village : ici, les sols sont sensiblement plus argileux et profonds, donnant aux jus profondeur de structure et densité. Elles intègrent également désormais les raisins d'une parcelle d'un hectare environ située sur le plateau des Hautes-Côtes de Beaune, du côté de Dezize-Lès-Maranges. L'altitude et les sols calcaires apportent un supplément de finesse et de fraîcheur.

Sur cette cuvée, les sœurs Matrot font le choix (comme leur père avant elles) d'intégrer environ 20% de fûts neufs. Une pratique qui permet de renouveler régulièrement la futaille du Domaine qui s'est fait une spécialité de ne pas utiliser de bois neuf pour ses crus. La gestion de l'élevage, d'une durée d'un an, se révèle redoutablement habile : aucun artifice boisé dans ce Bourgogne à l'aromatique pure et intense, à l'énergie parfaitement préservée.

La robe éclatante, d'une luminosité cristalline, annonce la fraîcheur du vin et son empreinte calcaire. Le nez, expressif, s'ouvre sur un registre étonnamment complexe à ce niveau : c'est un véritable cortège de fruits blancs et d'agrumes qui s'élève du verre, mêlant poire, pomme, citron jaune et surtout citron vert, une pointe de kiwi, une autre de zestes d'agrumes. Cette superbe pureté du fruit est enrobée délicatement de notes florales printanières, et relevée ensuite d'épices subtiles et d'herbes aromatiques fraîche comme l'aneth, le cerfeuil ou la citronnelle. La feuille d'eucalyptus n'est pas loin, avec ses accents chlorophylliens rafraîchissants. On retrouve aussi une touche de noix de muscade et une once de poivre blanc, apportant relief et énergie. De doux parfums de viennoiseries, juste sorties du four, ajoutent à la gourmandise du propos.

La bouche confirme toute l'intensité de ce Bourgogne : dynamique et salivante, l'attaque est dominée par les agrumes autour du citron vert désormais rejoint par la clémentine, le kumquat, la carambole et l'orange amère. Elle s'appuie sur une texture précise, gorgée de la saveur d'une pomme Granny Smith poivrée, relevée d'une pointe de verveine, de feuille de menthe et de sauge. La finale, sapide et saline, s'étire longuement dans une belle vivacité. L'équilibre entre charme et fraîcheur, densité et énergie est remarquable.

Dans sa prime jeunesse comme dans 5 ans, ce Bourgogne vibrant se mariera parfaitement à un tartare de bar aux herbes fines, un carpaccio

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de Saint-Jacques aux agrumes, une friture d'éperlans ou des calamars à la Romaine. Il fera également merveille avec un saumon mariné au citron et à l'aneth, un vitello tonnato ou encore un Brillat-Savarin bien affiné.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Bourgogne Chardonnay - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : expressif, complexe : poire, pomme, citron jaune et citron vert, kiwi, zestes d'agrumes, notes florales printanières, aneth, cerfeuil, citronnelle, feuille d'eucalyptus, noix de muscade, poivre blanc, viennoiseries juste sorties du four.

Bouche : dynamique et salivante, l'attaque est dominée par les agrumes, texture précise, pomme Granny Smith poivrée, verveine, feuille de menthe et de sauge. La finale, sapide et saline, s'étire longuement dans une belle vivacité.

Accords mets-vins : Jeune comme dans 5 ans, tartare de bar aux herbes fines, un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, une friture d'éperlans ou des calamars à la Romaine. Un saumon mariné au citron et à l'aneth, un vitello tonnato ou encore un Brillat-Savarin bien affiné.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033
(capsule à vis)

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique