

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2023 - blanc



La famille Matrot fait partie de cette poignée de grands noms murisaltiens qui contribue depuis longtemps déjà au rayonnement du petit vignoble historique de Saint-Romain, cultivé par les Romains puis les Celtes. Situé tout en haut de la Côte de Beaune, de part et d'autre d'une petite vallée, entre 300 et 400 mètres d'altitude, Saint-Romain, bien moins connu que les finages se situant en contrebas, Meursault et Pommard, bénéficie pourtant d'un terroir à la typicité affirmée.

Les sols très minces obligent la vigne, plantée voici une bonne vingtaine d'années par Thierry Matrot, à s'immiscer rapidement dans la roche-mère calcaire. Si l'on ajoute à cela la position élevée du vignoble, on comprend mieux la fraîcheur et l'intensité minérale des vins qui sont produits ici. Ce terroir de maturité plutôt tardive profite en outre de la climatologie des derniers millésimes avec ces étés chauds et secs, qui donne des vins ayant gagné en densité et en concentration.

Elevé en fûts pendant un an (avec une très faible proportion de bois neuf - 10% environ), ce Saint-Romain, majoritairement issu de l'excellent terroir Sous le Château, offre un profil résolument charmeur mais magnifiquement équilibré par la fraîcheur des agrumes et une stimulante trame pierreuse. Au nez comme en bouche, avec la précision d'un métronome, il nous livre tantôt sa sensualité gourmande et ensoleillée, tantôt sa tension ciselée.

Le nez, expressif, complexe, se révèle par palier. Passée une première note subtilement mentholée, il se montre ensuite délicatement floral. On reconnaît le chèvrefeuille et les fleurs blanches du verger, avant le surgissement d'un bouquet intense mêlant noisette grillée, amande, poire, pomme Granny, mirabelle bien mûre mais aussi le zeste d'orange, le pomelo, le citron vert et quelques épices, entre poivre blanc et noix de muscade. Le nez au-dessus du verre vide, vous vous laissez envoûter par un bel effet de traîne autour de parfums un peu plus crémeux, évoquant un yogourt aux fruits blancs. C'est un pur délice.

La bouche, à la fois ample et tonique, est resserrée sur de beaux fruits finement acidulés. La pêche de vigne, la prune jaune et la pulpe d'une orange juteuse irriguent les papilles. La trame est dynamisée par une empreinte pierreuse au grain fin : elle apporte à la fois un joli relief, accrocheur sur les papilles, et une sensation d'énergie, de tension. La finale s'étire sur quelques agrumes poivrés. Savoureux jusqu'au bout, ce Saint-Romain nous donne une sacrée leçon d'équilibre.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On le recommandera, jeune, sur une truite de Banca fumée ou des terrines de poisson aux herbes fines. Dans quelques années, vous l'accorderez volontiers sur des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou encore une jolie sole meunière. Autre option, une blanquette de veau crémeuse relevée d'un trait de citron.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Saint-Romain Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : étagé, expressif, complexe : note subtilement mentholée, chèvrefeuille, fleurs blanches du verger, noisette grillée, poire, pomme Granny, mirabelle, zeste d'orange, pomelo, citron vert, poivre blanc, noix de muscade, yogourt aux fruits blancs.

Bouche : ample et tonique, resserrée sur de beaux fruits acidulés (pêche de vigne, prune jaune, pulpe d'orange), empreinte pierreuse au grain fin apportant relief et une sensation d'énergie, de tension. La finale s'étire sur quelques agrumes poivrés.

Accords mets-vins : jeune, truite de Banca fumée ou terrines de poisson aux herbes fines. Dans quelques années, sur des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou une jolie sole meunière. Autre option, une blanquette de veau crémeuse relevée d'un trait de citron.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Romain

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique