

# LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

## Domaine Matrot - Meursault - 2023 - Blanc



Fidèle à la ligne « maison », quand bien même la mode va plutôt aujourd'hui vers le développement à tout-va de cuvées parcellaires (dont l'identité propre et l'intérêt spécifique ne sont pas toujours très perceptibles...), Adèle et Elsa Matrot choisissent d'assembler dans leur « Village » pas moins de 12 parcelles, pour incarner cette ode vibrante à la diversité nuancée du finage de Meursault.

Parmi elles, on trouve certains des climats les plus réputés de l'appellation : on pense bien sûr au Limozin ou aux Chevalières, dont les qualités frisent clairement le niveau d'un premier cru, ou encore des terroirs plus en altitude, comme Vireuil, apportant fraîcheur et tension. Ou d'autres, au bas du village, comme Les Pelles et Sous la Velle, dont les sols plus profonds et riches en argiles amènent cette belle densité de texture que l'on recherche dans les grands meursaults.

Les vignes ont plus de 40 ans d'âge moyen. Elles sont ancrées en profondeur dans ces sols et sous-sols variés. Ce Meursault est élaboré avec le même soin et la même rigueur que tous les premiers crus : tri rigoureux lorsque le millésime l'exige, fermentation lente sur levures indigènes, et bien sûr un élevage sur lies sans fût neuf pendant une quinzaine de mois, avant de repasser quelques temps en cuve.

Ce millésime 2023 brille d'emblée par la richesse et la complexité de son bouquet. Dès le premier nez, il associe le gras d'un beurre Charentais et la douceur d'un miel floral, aux parfums éclatants de fleurs blanches, de lys et de muguet. La poire Passe-Crassane, les fruits secs comme la noisette, l'amande fraîche ou la noix du Brésil s'entremêlent à une touche de pierre frottée et à des épices fines. La coriandre, le poivre blanc et le poivre de Madagascar s'associent à une touche excitante et tonique de bergamote et un peu de gingembre confit. Progressivement, on gagne encore en sensualité et en gourmandise, avec de délicieux fruits à noyau et fruits exotiques à peine confits : on devine déjà l'ananas, l'abricot, la mangue et la pêche jaune, autant de parfums enveloppants qui devraient s'affirmer après quelques années en bouteille.

La bouche ample et souple se montre d'abord caressante, avant que la matière ne se concentre et gagne en intensité, en vibration minérale. Les épices dominent, avec un mélange de poivres, de baie de genièvre, de clou de girofle, de réglisse et de livèche. Le fruit sert de fil conducteur, autour d'une pomme très mûre et d'une poire Williams, bientôt relayées par une mandarine éclatante, une orange vibrante et un citron vert incisif. Les herbes fines apportent une touche de fraîcheur aromatique, aux accents tantôt citronnés, tantôt anisés. On reconnaît la sauge, une verveine poivrée, la marjolaine, la coriandre et l'estragon. La rétro-

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

olfaction révèle toute la densité du vin, qui ne cesse de gagner en épaisseur et en profondeur au fil de la dégustation.

La finale s'impose par son intensité, sa densité tellurique, comme marquée d'une empreinte du sol qui pénètre le corps tout entier et nous fait vibrer. Bien que déjà parfaitement en place, ce Meursault 2023 est taillé pour la garde et réclamera un peu de patience. Dans 5 ans, il se révélera alors à la hauteur d'une gastronomie généreuse, autour d'un tronçon de turbot rôti servi avec une sauce Béarnaise, une belle côte de veau cuite au sautoir servie avec son jus réduit et une fricassée de cèpes, ou encore une poule au riz à l'estragon et son gratin dauphinois.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Matrot - Meursault - 2023 - Blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, reflets verts

**Nez** : beurre Charentais, miel floral, lys, muguet, poire Passe-Crassane, noisette, amande fraîche, noix du Brésil, pierre frottée, épices fines, coriandre, poivre blanc et de Madagascar, bergamote, gingembre confit, fruits à noyau et exotiques à peine confits

**Bouche** : ample et souple, caressante, la matière se concentre et gagne en intensité. Les épices dominent et le fruit sert de fil conducteur (pomme et poire Williams, mandarine, orange, citron, herbes fines citronnées et anisées. Finale intense, tellurique.

**Accords mets-vins** : Dans 5 ans, un tronçon de turbot rôti servi avec une sauce Béarnaise, une belle côte de veau cuite au sautoir servie avec son jus réduit et une fricassée de cèpes, ou encore une poule au riz à l'estragon et son gratin dauphinois.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Entre 2026 et 2038

**Température de service** : 12 à 13°

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Meursault

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique