

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2023 - blanc



La climatologie, plutôt chaude et ensoleillée, des derniers millésimes fait de ce Premier Cru d'altitude un must absolu chez les grands vigneron murisaltiens. Ce Meursault-Blagny 2023 incarne parfaitement son potentiel : il conjugue une sensualité immédiate, presque tactile, avec une vivacité et une tension minérale fascinante. Un équilibre magistral qui l'installe solidement parmi les meilleurs crus de Meursault (et de Puligny !).

Le Hameau de Blagny, qui domine les villages de Meursault et de Puligny-Montrachet, est un des berceaux de la famille Matrot. Ce superbe belvédère est entouré de vignes, déjà exploitées au 12ème siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières. Ici, le vignoble occupe une position d'altitude, jusqu'à près de 400 mètres, et s'immisce dans un sol mince de marnes recouvertes d'éboulis calcaires, très caillouteux. N'oublions pas, en outre, que le sous-sol de Blagny est riche en fossiles marins. Il n'est d'ailleurs pas sans rappeler certains grands terroirs chablisien...

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées d'une quarantaine d'années, occupant un coteau pentu. Moins connu que Perrières ou Charmes, le Meursault-Blagny possède une personnalité unique. L'altitude et la nature du sol lui confèrent une verticalité et une énergie tellurique que le millésime 2023 traduit avec beaucoup d'éclat, d'intensité.

La robe or pâle aux reflets verts, d'une belle luminosité, évoque d'emblée l'empreinte minérale, douce et immaculée, qui imprègne le vin. On pense à une dalle de marbre, bien polie, juste incrustée de petites fleurs délicates. Le nez s'ouvre sur une poire juste cueillie et une pêche blanche, des citrons de Menton, enrichis de gourmands parfums de pain au lait, de financier et de croissant aux amandes. La noisette, la crème d'Isigny ou le sirop d'orgeat complètent ce registre étonnamment sensuel pour un Blagny. A l'aération prolongée, on perçoit des touches d'orange, de violette, de bergamote et de réglisse, autant de notes toniques, qui donnent dynamisme et énergie à l'ensemble. Le bouquet évolue encore, révélant maintenant des nuances de jasmin, de jacinthe et baie de genièvre. La complexité est au rendez-vous !

La bouche, ample, souple et fort savoureuse, combine la poire Passe Crassane, la pomme Granny et les agrumes acidulés, autour des citrons jaunes et verts, de l'orange et du kumquat. On pense aussi à une Reine-

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Claude ou une prune jaune. La patience fait émerger des épices fines, des poivres piquants et une note de miel un peu relevé d'une pointe de safran ou de piment d'Espelette. La matière, généreuse mais droite, se concentre et s'allonge dans une finale précise, prête à porter l'estocade. L'élevage, finement vanillé et parfumé de cire d'abeille, s'intègre parfaitement à l'identité florale et pierreuse du vin.

Ce Blagny 2023 possède une longueur impressionnante et une droiture qui promettent une grande garde. S'il peut s'ouvrir dans sa jeunesse, après un bon carafage, il s'exprimera pleinement après un minimum de 5 ans de cave. Il trouvera alors des accords superbes avec des ris de veau braisés aux girolles, un vol-au-vent aux cailles et champignons, mais aussi une sole meunière accompagnée d'une purée façon Robuchon ou encore un poulet de Bresse aux morilles.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineux

Nez : complexe, sensuel : poire, pêche blanche, citrons de Menton, pain au lait, financier et croissant aux amandes, noisette, crème d'Isigny, sirop d'orgeat, orange, violette, bergamote, réglisse, jasmin, jacinthe et baie de genièvre.

Bouche : ample, souple et savoureuse, poire Passe Crassane, pomme Granny, agrumes acidulés, Reine-Claude ou prune jaune, épices fines, poivres piquants, miel relevé de safran ou de piment d'Espelette, matière, généreuse mais droite. Finale précise

Accords mets-vins : dans 5 ans sur des ris de veau braisés aux girolles, un vol-au-vent aux cailles et champignons, mais aussi une sole meunière accompagnée d'une purée façon Robuchon ou encore un poulet de Bresse aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique