

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



Pour beaucoup d'amateurs, Les Charmes forment le climat le plus identifiable de Meursault, tant le côté glycéринé, huileux, voire opulent caractérise souvent ces vins. Ce célèbre terroir de Premier Cru, d'environ 30 hectares, bénéficie d'un sol limoneux, reposant sur de nombreuses plaquettes de roches calcaires. Il donne de grands vins séveux, aux puissants arômes de beurre frais, de fruits secs, de fruits blancs pochés, voire caramélisés, tellement reconnaissables.

Néanmoins, comme souvent dans les grands terroirs de la Côte de Beaune, d'une parcelle à l'autre, d'un vigneron à l'autre, les nuances peuvent être nombreuses. Le Meursault-Charmes du Domaine Matrot diffère du plus pur style "Charmes" grâce à une énergie épicée et une tension minérale qui allongent sa silhouette. Les vignes, âgées d'une quarantaine d'années, sont majoritairement situées dans la partie haute du Cru, du côté des Charmes du Dessus, non loin des Perrières : le sol pierreux donne au vin un supplément d'intensité et d'élan.

En 2023, ce Meursault-Charmes reflète ses origines avec franchise, précision et éclat : du charme, il en a à revendre ! La robe, brillante avec ses reflets de jus de citron vert, annonce la grande pureté de ce cru de très haut vol. Le nez s'épanouit autour de fruits pochés et confits, convoquant la poire et la pêche blanche, une pomme subtilement caramélisée, puis la pêche jaune et même une mangue bien mûre. S'y ajoutent des notes à la fois sensuelles et délicates de fleurs jaunes et blanches, de mimosa, de fleur d'oranger et de boutons de rose, ainsi que la fraîcheur du cerfeuil, avec sa touche anisée. Les épices douces s'élèvent du verre en fines volutes : on reconnaît le curcuma, la noix de muscade et la baie de genièvre. Quelle complexité, sans cesse renouvelée, ondoyante.

La bouche ample et charnue reprend ce registre savoureux, avec une générosité parfaitement maîtrisée. Les agrumes s'affirment autour de l'orange confite, une marmelade poivrée, le kumquat et la mandarine flambée. La matière ample déploie une fabuleuse sensation d'énergie soutenue par une myriade d'épices : on pense au poivre de Sichuan, au clou de girofle, à la réglisse, mais aussi au gingembre confit et au ras el hanout qui apportent des accents orientaux. Jusqu'à la finale, le fruit resplendit, autour de la prune jaune, de la mangue rôtie, de la pêche jaune. La matière diffuse le plus naturellement du monde, sapide malgré sa puissance, et s'étire avec une persistance impressionnante, portée par un élevage totalement intégré.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce Charmes atteindra sa plénitude dans sept ou huit ans. Il accompagnera alors des plats à la fois généreux et raffinés : on pense à la tourte aux trois viandes du grand Bernard Pacaud, des noix de Saint-Jacques snackées servies avec quelques cèpes « bouchons », un poulet Vallée d'Auge façon Bocuse ou encore un homard rôti au jus d'estragon avec un gratin de macaronis au beurre généreux.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : complexe, charmeur : fruits pochés et confits (poire, pêche blanche, pomme caramélisée, pêche jaune, mangue), fleurs jaunes et blanches, mimosa, fleur d'oranger, boutons de rose, cerfeuil, curcuma, noix de muscade, baie de genièvre.

Bouche : ample et charnue, générosité maîtrisée, agrumes (orange confite, marmelade poivrée, kumquat, mandarine flambée), myriade d'épices (poivre de Sichuan, clou de girofle, réglisse, gingembre confit, ras el hanout). Finale sapide et persistante

Accords mets-vins : tourte aux trois viandes du grand Bernard Pacaud, des noix de Saint-Jacques snackées servies avec quelques cèpes « bouchons », un poulet Vallée d'Auge façon Bocuse ou encore un homard rôti au jus d'estragon avec un gratin de macaronis au beurre généreux.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2043

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique