

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



Doit-on encore présenter le climat des Perrières, tant celui-ci domine pour la plupart des amateurs la hiérarchie des vins de Meursault ? Ce premier cru mythique, souvent considéré comme un Grand Cru en puissance, doit son prestige à l'union unique d'une puissance fuselée, d'une énergie tellurique et d'un raffinement de texture inégalé.

Le Domaine Matrot y possède de vieilles vignes d'une soixantaine d'années, plantées par Pierre Matrot, le grand-père d'Adèle et Elsa, à proximité immédiate du célèbre Clos des Perrières. Profondément enracinées dans ce terroir caillouteux de marnes et de calcaires altérés, elles livrent un vin de pureté éclatante, signature intemporelle de ce climat d'exception.

En 2023, les sœurs Matrot signent un Perrières qui impressionne par sa verticalité et son intensité minérale. La robe claire aux reflets verts annonce d'emblée cette présence calcaire, presque maritime, évoquant un paysage battu par les vents. On pense aussi bien à un marbre immaculé, mouillé d'eau de pluie, aux grandes falaises calcaires d'Étretat, battues par les embruns chargés de sel. Le nez, d'une finesse rare, se concentre d'abord sur la roche, parfois traversée d'éclats cendrés, comme une évocation volcanique. Cette architecture minérale se pare de touches chlorophylliennes fraîches, évoquant des herbes hautes juste coupées, avant de s'ouvrir sur un fruit d'un grand raffinement. On re connaît la poire, la pomme croquante, les zestes de citron vert et de pamplemousse. La fraîcheur est omniprésente, on respire un air pur à plein poumon.

La bouche confirme l'impression de pureté, de droiture et de tension. Derrière l'assise pierreuse, le fruit se dévoile progressivement, autour de la pomme, de la poire Comice et du raisin frais, rehaussés par des zestes d'agrumes incisifs, entre citron vert, orange amère et pomelo. La matière s'appuie sur une densité impressionnante, renforcée par des éclats empyreumatiques, évoquant la pierre chauffée au soleil. On a le sentiment d'une prise ferme, d'une énergie contenue qui se libère par à-coups, donnant au vin une vibration tellurique.

La finale, monumentale, s'étire sur une longueur incroyable. D'une tension cristalline, elle prolonge les notes minérales et salines tout en laissant, sur la persistance, une place croissante au fruit, comme si celui-ci trouvait enfin son chemin à travers la roche. La sapidité est immense, la précision remarquable, la sensation d'équilibre magistrale. C'est une très grande bouteille en devenir.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Déjà fascinant, ce Perrières gagnera encore en complexité après huit à dix ans de cave, le temps que le fruit se déploie pleinement sans rien perdre de son intensité minérale. Il magnifiera un homard rôti au four nappé de beurre blanc, une cocotte lutée réunissant suprême de volaille de Bresse et homard, mais un turbot aux morilles et réduction de vin jaune, ou encore un Saint-Pierre « retour des indes », à la façon dont le cuisinait Olivier Roellinger.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, cristalline, reflet vert

Nez : délicat, frais : herbes tendres, primevères, jonquilles, fleurs du verger, petits pois frais, jeunes haricots verts, sucrines, menthe fraîche, cerfeuil, éclats de roche, pêche blanche, brugnon, poire, poivre blanc, curcuma, crème fouettée glacé, sorbet

Bouche : intense, puissance contenue, fruits et épices beaucoup plus expressifs, excitants (coulis de poire, pêche de vigne, écorce d'orange, prune Reine-Claude, poivre Sichuan, clou de girofle, piment d'Espelette, ...). Finale précise, intense et persistante.

Accords mets-vins : homard flambé, barbue ou Saint-Pierre rôti, bar de ligne au beurre blanc citronné, turbot aux morilles et vin jaune...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2045

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique