

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2023 - Blanc



Le 1er Cru Les Chalumeaux n'est peut-être pas aussi célèbre que ses voisins Champ-Canet ou Les Combettes, mais il n'a rien à leur envier sur le plan de la finesse, de l'élégance et de la subtile intensité minérale des vins qui en sont issus.

Ici, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un terroir marno-calcaire exceptionnel, peu profond, fait de rendzines qui confèrent grâce et tension. La position élevée sur le coteau, juste en dessous du hameau de Blagny, permet de préserver fraîcheur et verticalité tout en apportant une densité charnue et une profondeur propres aux grands Puligny.

Après un élevage sur lies de 18 mois sans bois neuf, ce Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux révèle toute sa personnalité. Le millésime 2023 impressionne par son brio et son énergie, et s'impose cette année comme un des vins les plus beaux et les plus raffinés du millésime. Le nez, vertical et aérien, déploie une fraîcheur florale et subtilement mentholée, soulignée par des parfums d'herbes fines comme la coriandre, le cerfeuil ainsi qu'une touche d'eucalyptus. On croise ensuite une poire citronnée, une déclinaison de pêches, entre pêche de vigne et pêche blanche, la pommes Granny et la mandarine. À l'aération, la complexité se renforce autour de notes de gomme, de cuir neuf et de fragrances à la fois minérales et aquatiques de roche humide, de plantes d'eau, de nénuphar et de jonquille enrichissent le bouquet. L'empreinte calcaire, rafraîchissante elle aussi, finit par s'imposer, tranquillement.

La bouche, intense et fuselée, offre une plénitude d'agrumes entre citron vert, clémentine, kumquat, kiwi et orange amère. On pense autant à leur pulpe qu'à leur zeste. La pomme Reinette dialogue avec la réglisse, la cardamome, la baie de genièvre et le poivre vert. Tandis que verveine et menthe portent un souffle frais sur le milieu de bouche. Tout s'équilibre magnifiquement entre fruit, acidité et alcool, le tout parfaitement encadré par un élevage d'une haute précision.

La finale confirme l'envergure exceptionnelle et la classe de ce premier cru : droite, intense, minérale, elle vibre d'une empreinte crayeuse et s'étire sur une sapidité incroyable, portée par l'éclat saisissant des agrumes. La persistance impressionne ! Quel élan !

Ce Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux peut se goûter dès aujourd'hui après un carafage mais donnera le meilleur de lui-même après sept ou huit ans de garde. Il sublimera des langoustines du Guilvinec

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

servies tièdes avec une mousseline parfumée au cerfeuil, un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, une langouste en Bellevue, ou encore les plus beaux poissons comme la sole, la barbue ou le turbot, accompagnés d'une sauce beurre blanc ou hollandaise. Autre option, un saumon à l'oseille à la façon des Troigros !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : suave, frais et aérien : mimosa, miellat, cire, fenouil frais, badiane, figue sèche, cannelle, pêche blanche, poire Nashi, coing, citron yuzu, violette, touches mentholées, jasmin.

Bouche : matière séveuse, dense, gorgée de saveurs de fruits blancs, amers délicats stimulants (pamplemousse, marmelade d'orange, sève de pin) en milieu de bouche. Fruits estivaux (abricot, pêche). Finale sur le piment d'Espelette et le paprika.

Accords mets-vins : une sole meunière, des quenelles de brochet aux écrevisses ou encore, après quelques années de cave, un duo homard et volaille de Bresse cuits en cocotte luttée et nappés d'une sauce crémeuse.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique