

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2016 - blanc



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 12^{ème} 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 de marnes recouverts 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 terroirs chablisien...

Les Matrot cultivent sur le Premier Cru Blagny plus d'un hectare de vignes âgées en moyenne de 35 ans, occupant un coteau pentu. Moins connu que d'autres premiers crus de Meursault, Perrières et Charmes en tête, le Meursault-Blagny possède pourtant une personnalité à nulle autre pareille. L'altitude et la nature du sol lui donnent une verticalité, une tension et une minéralité pierreuse voire iodée très affirmée.

En 2016, la belle maturité du fruit s'exprime dès le premier nez sur des notes de fruits blancs compotés (coing) et une touche exotique, entre crème de citron, pamplemousse et goyave. Mais très vite, le terroir reprend ses droits et donne au vin sa formidable complexité : à la fois floral, crayeux, avec de fines notes grillées, le bouquet est intensifié par un très beau travail sur la réduction qui semble « pousser » les arômes à jaillir du verre.

La bouche est extrêmement pure, élégante et dotée d'une belle fraîcheur caractéristique des meilleurs « Blagny » : le vin se déploie avec précision et intensité, plus vertical que rond, et dispose d'une allonge minérale, épicée, qui en dit long sur son potentiel de vieillissement : 10 ans, 15 ans... et plus encore ! Bienvenue dans l'univers des très grands Meursaults du Domaine Matrot, combinant à merveille raffinement et puissance des terroirs.

Domaine Matrot - Meursault-Blagny 1er Cru - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineux.

Nez : Très intense : miel de fleurs blanches, pomme granny, poire williams, crème de citron, goyave. Pierre à fusil, silex frotté. Beurre salé, poivre blanc, amande grillée.

Bouche : Riche et profonde. Pureté et fraîcheur. Très droit, vertical et persistant. Beaucoup d'élégance et de complexité, sur les épices.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud au beurre blanc. Lotte ou gambas au lait de coco et pointe de curry. Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" (O. Rollinger).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable ou aération épaulée (2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique