

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



Doit-on encore présenter le climat des Perrières tant celui-ci domine, pour la plupart des amateurs de grands blancs, la hiérarchie des vins de Meursault : le plus « Grand Cru » des premiers crus (n'oublions pas que le finage de Meursault fut, pour certains, le grand oublié lors de la création des Grands Crus dans les années 1930) doit son aura à cette combinaison unique de puissance, d'énergie presque tellurique d'une part, et de l'extrême finesse de sa texture et de sa palette aromatique dominée par la minéralité, d'autre part.

Le Meursault-Perrières révèle un éclat et une minéralité incomparables. Le Domaine Matrot a la chance de posséder ici des vignes de près de 60 ans, plantées par Pierre Matrot, le père de Thierry : elles expriment aujourd'hui avec une rare intensité la quintessence de ce terroir d'exception.

Sur ce 2016, finesse et beauté se rencontrent à tous les étages ! La pureté, la droiture et la minéralité sont omniprésentes. L'élevage, sans fûts neufs, est remarquable de précision. Les arômes d'agrumes et de pomme donnent fraîcheur et gourmandise, des notes de caramel au beurre salé et d'amande douce portent la fine texture crémeuse du vin tandis que de délicates notes florales évoquant la violette, l'acacia, accompagnées d'une touche minérale sur le graphite et la pierre frottée, finissent de vous élever. Car voici un vin qui vous rend plus grand : sa persistance saline, d'une longueur phénoménale, vous emporte très loin, dans un ravissement des sens et de l'esprit.

Thierry Matrot nous donne ici une « leçon » de grand vin, tout en finesse et en distinction, ciselé et élégant, qui ne se livre pas immédiatement mais promet d'ici quelques années des émotions d'une rare intensité : ne nous y trompons pas, nous sommes en face d'un vin de très grande garde, dont on aperçoit déjà la superbe sophistication, mais qui ne cessera de se bonifier durant les 15 prochaines années.

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, cristalline

Nez : D'une incroyable pureté : pâtisserie fine, amande fraîche, pulpe d'agrumes, lilas, acacia, graphite, craie, pomme, caramel au beurre salée...

Bouche : Finesse et puissance, sensation de pureté, toucher très légèrement crémeux. Droiture et profondeur exemplaire, sur une très longue finale saline et épicée.

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot rôtis. Homard en navarin. Noix de saint-jacques en carpaccio. Mais aussi des gibiers à plume, faisan ou perdreau, accompagnés d'un risotto aux champignons.



Conseils de service

À consommer :

De préférence entre 2020 et 2030 voire plus.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique